DEUX EXPERTS UN GRAND GUIDE

LE GUIDE BETTANE & DESSEAUVE DES VINS DE FRANCE

SÉLECTIF ET INDÉPENDANT
COMPLET ET FIABLE

SÉLECTION 2014

Éditions
de La Martinière

Sommaire

L' ANNÉE DU VIN

Les vignobles de France, *6*
Mode d'emploi, *8*
Éditorial, *9*
L'année du vin, *10*
Contrepoint, *14*
Notre engagement, *16*
Un guide + un site, *22*
Les auteurs, *31*
L'équipe : ils ont participé à cette édition, *32*
La réalisation du Grand Guide des vins de France en 5 étapes, *34*
Le prix des lecteurs Mercure, *36*

LES STARS DE L'ANNÉE

L'homme de l'année, *38*
La révélation de l'année, *39*
L'appellation de l'année, *40*
Le vin de l'année, *41*
Le fait de l'année, *42*

LES PALMARÈS DE L'ANNÉE

Les plus belles progressions de l'année, 44
Les meilleurs vins de l'année, 46
Top 50 des vins de garde, 48
Top 50 des vins à moins de 8 euros, 50
Le top 50 des vins qui offrent le bonheur tout de suite, 52
Les meilleurs vins issus de domaines cultivés en agriculture biologique, 54
Prix des Lecteurs Bettane+Desseauve, 56

NOS PARTENAIRES > 58

GUIDE DES VINS

ALSACE > 64

Cartographie, *67*
L'actualité des millésimes, *68*
Les meilleurs vins, *69*
LA SÉLECTION BETTANE ET DESSEAUVE, 71

BEAUJOLAIS > 114

Cartographie, *117*
L'actualité des millésimes, *118*
Les meilleurs vins, *119*
LA SÉLECTION BETTANE ET DESSEAUVE, 120

BORDEAUX > 140

Cartographie, *142*
L'actualité des millésimes, *144*
Les meilleurs vins, *146*
LA SÉLECTION BETTANE ET DESSEAUVE
Entre-Deux-Mers et Côtes de Bordeaux, *150*
Graves et Sauternais, *184*
Médoc, *210*
Rive Droite, *256*

BOURGOGNE > 314

Cartographie, *316*
L'actualité des millésimes, *318*
Les meilleurs vins, *320*
LA SÉLECTION BETTANE ET DESSEAUVE
Chablis et Vignobles de l'Yonne, *322*
Côte de Nuits, *350*
Côte de Beaune, *388*
Côte Chalonnaise, *440*
Mâconnais, *454*

CHAMPAGNE > 470
Cartographie, *472*
L'actualité des millésimes, *474*
Les meilleurs vins, *476*
LA SÉLECTION BETTANE ET DESSEAUVE, 478

CORSE > 524
Cartographie, *527*
L'actualité des millésimes, *528*
Les meilleurs vins, *528*
LA SÉLECTION BETTANE ET DESSEAUVE, 530

JURA > 540
Cartographie, *543*
L'actualité des millésimes, *544*
Les meilleurs vins, *546*
LA SÉLECTION BETTANE ET DESSEAUVE, 548

LANGUEDOC > 560
Cartographie, *562*
L'actualité des millésimes, *564*
Les meilleurs vins, *566*
LA SÉLECTION BETTANE ET DESSEAUVE, 568

PROVENCE > 644
Cartographie, *646*
L'actualité des millésimes, *648*
Les meilleurs vins, *650*
LA SÉLECTION BETTANE ET DESSEAUVE, 652

ROUSSILLON > 686
Cartographie, *688*
L'actualité des millésimes, *690*
Les meilleurs vins, *692*
LA SÉLECTION BETTANE ET DESSEAUVE, 694

SAVOIE ET BUGEY > 710
Cartographie, *713*
L'actualité des millésimes, *714*
Les meilleurs vins, *715*
LA SÉLECTION BETTANE ET DESSEAUVE, 717

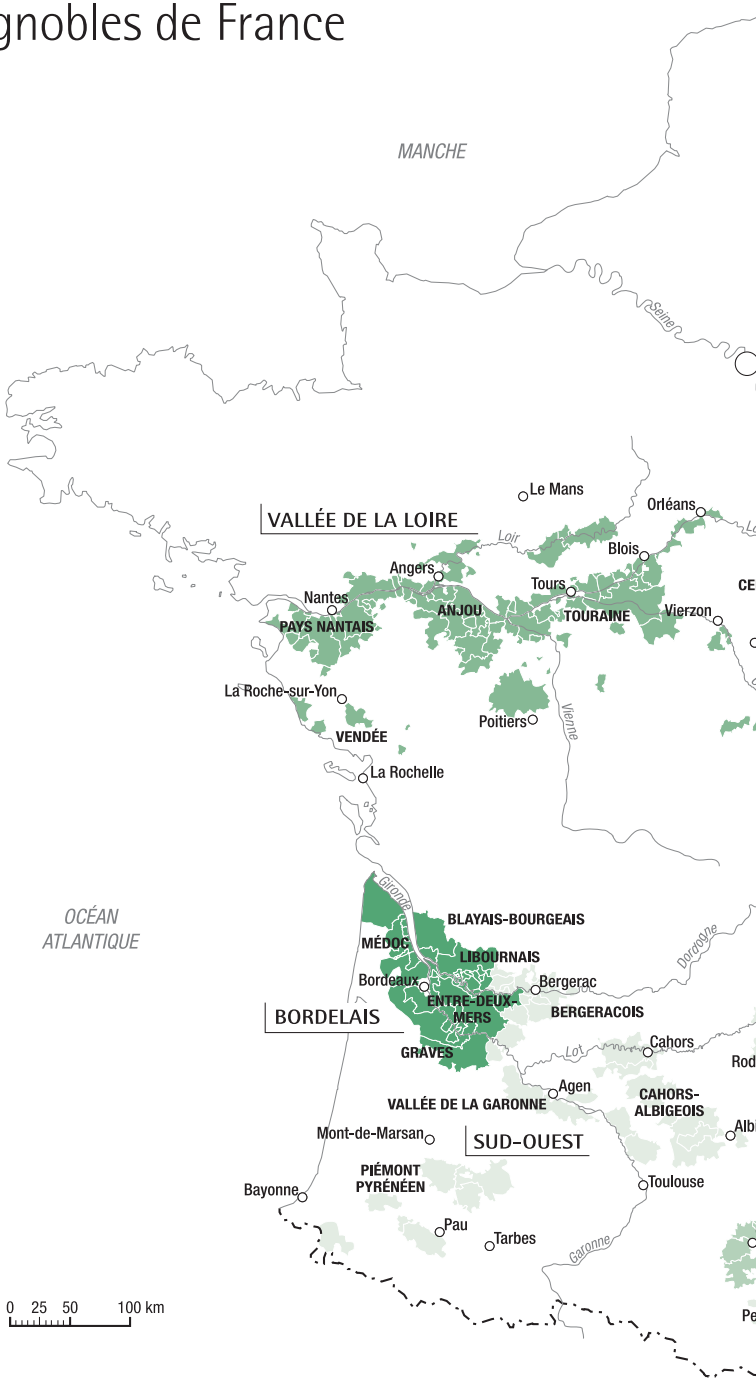
SUD-OUEST > 726
Cartographie, *728*
L'actualité des millésimes, *730*
Les meilleurs vins, *731*
LA SÉLECTION BETTANE ET DESSEAUVE, 733

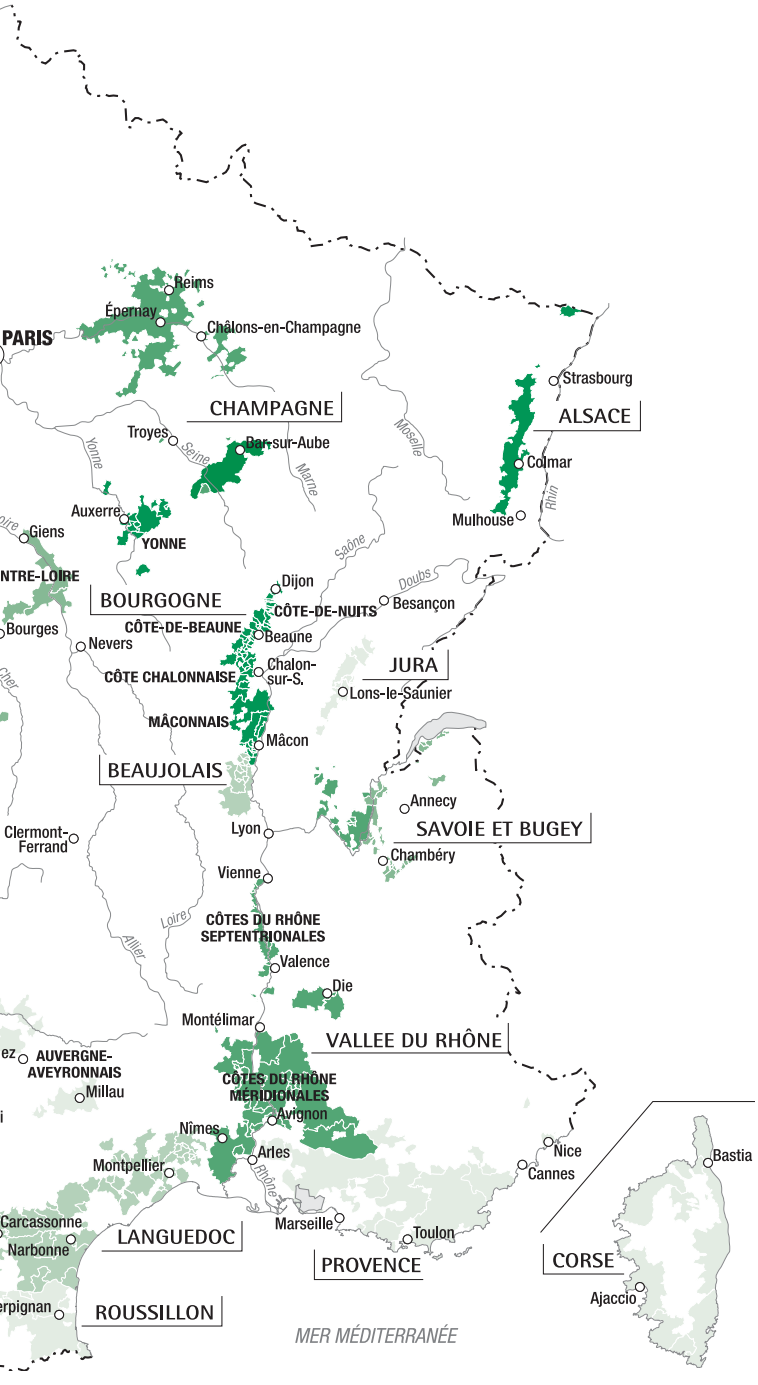
VALLÉE DE LA LOIRE > 778
Cartographie, *780*
L'actualité des millésimes, *782*
Les meilleurs vins, *786*
LA SÉLECTION BETTANE ET DESSEAUVE
Pays Nantais, *789*
Anjou et Saumurois, *800*
Touraine, *824*
Centre-Loire, *848*

VALLÉE DU RHÔNE > 870
Cartographie, *873*
L'actualité des millésimes, *874*
Les meilleurs vins, *876*
LA SÉLECTION BETTANE ET DESSEAUVE
Rhône Nord, *878*
Rhône Sud, *904*

LES INDEX > 966
Les domaines, maisons et caves, *968*
Les appellations, *989*

Les vignobles de France




Reims
Épernay
Châlons-en-Champagne
PARIS
CHAMPAGNE
Troyes
Bar-sur-Aube
Yonne
Seine
Marne
Moselle
Strasbourg
ALSACE
Colmar
Rhin
Mulhouse
Auxerre
YONNE
Giens
Saône
Doubs
Dijon
Besançon
BOURGOGNE
CÔTE-DE-NUITS
CÔTE-DE-BEAUNE
Beaune
Nevers
Bourges
CÔTE CHALONNAISE
Chalon-sur-S.
JURA
Lons-le-Saunier
MÂCONNAIS
Mâcon
BEAUJOLAIS
Annecy
SAVOIE ET BUGEY
Chambéry
Lyon
Clermont-Ferrand
Vienne
Loire
Allier
CÔTES DU RHÔNE SEPTENTRIONALES
Valence
Die
Montélimar
VALLEE DU RHÔNE
AUVERGNE-AVEYRONNAIS
Millau
CÔTES DU RHÔNE MÉRIDIONALES
Avignon
Nîmes
Arles
Rhône
Montpellier
Nice
Cannes
Bastia
Marseille
Toulon
Carcassonne
Narbonne
LANGUEDOC
PROVENCE
CORSE
Ajaccio
ROUSSILLON
MER MÉDITERRANÉE

BENE &
DENUVE

Les auteurs

Michel Bettane fut longtemps professeur agrégé de lettres classiques. Il a eu la bonne idée d'agrémenter ses loisirs en suivant les cours de dégustation de l'Académie du Vin à Paris en 1977 puis en y devenant rapidement professeur et, dès le début des années 1980, collaborateur principal de *La Revue du Vin de France*.

Journaliste de formation, **Thierry Desseauve** a été rédacteur en chef puis directeur de *La revue du vin de France* de 1989 à 2005. Premier lauréat du prix Edmond de Rothschild du meilleur livre sur le vin (Le livre du vin, Flammarion), il crée en 1995 le Classement annuel des meilleurs vins et domaines de France avec Michel Bettane.

Bettane et Desseauve ont créé en 2005 leur propre entreprise pour informer et conseiller le public des amateurs de vin en France et à l'étranger. Ils apportent notamment leur expertise à *Paris Match*, à *l'Express*, aux *Echos-Série Limitée*, au *Journal du Dimanche* et *Terres de Vin* et ont créé le magazine en ligne bettanedesseauveprivé et les sites internet bettanedesseauve.com et mybettanedesseauve.com. A l'étranger, ils collaborent également aux magazines *The World of Fine Wine* (Grande-Bretagne), *Gambero Rosso* (Italie), *Cru* (Hong Kong), *The Wine Review (Corée du sud)*, *Wine* et *Wine Press* (Chine).

En 2006, ils ont créé avec Sylvie Douce et François Jeantet, les créateurs du Salon du Chocolat, le Grand Tasting, le premier festival de dégustation des grands vins. la huitième édition se déroulera les 6 et 7 décembre 2013 au Carrousel du Louvre à Paris. Hors de France, d'autres festivals de dégustation ont été créé sous le nom de bettane+desseauve Wine Experience : Londres, deuxième édition les 26 et 27 octobre 2013 à la Saatchi Gallery ; Hong Kong, cinquième édition du 6 au 8 novembre 2013 au HK Convention Center ; Shanghai, deuxième édition en mars 2014. Toujours à Hong Kong, ils publient désormais le magazine *Bon Vivant* en langues anglaise et chinoise, en association avec le magazine chinois *Cru*.

Aux éditions La Martinière, ils publient chaque année le *Guide Bettane & Desseauve des vins de France* depuis 2007. Ils ont également réalisé *Les Grands Vins du monde*, la collection des *Petits Guides*, *Papilles* (en collaboration avec le chef Guy Martin), les *Leçons de dégustation* et *Le Guide de nos régions* aux éditions Point 2.

L'équipe : ils ont participé à cette édition

Alain Chameyrat. La première fois que nous avons rencontré Alain, c'était il y a une quinzaine d'années, lors du premier championnat de France des dégustateurs que nous organisions. Il remporta, haut la main, le titre. Les années suivantes, nous le rencontrâmes lors de chaque nouvelle édition de ces joutes où les compétiteurs doivent reconnaître, à l'aveugle, l'appellation, les cépages, le domaine, la cuvée, le millésime des vins. Il *trustait* les places d'honneur ou les titres. Quand il nous a proposé d'abandonner son premier métier de directeur financier pour se lancer dans l'aventure du vin, nous n'avons pas hésité à lui demander de nous rejoindre… Alain a suivi en particulier le Languedoc, le Val-de-Loire, la Provence, le Sud-Ouest et la Côte de Beaune et a coordonné la réalisation de l'ensemble du guide.

Guy Charneau. Le premier métier de Guy est photographe. À ce titre, il suit depuis de nombreuses années le vignoble bordelais et, l'amour du vin s'ajoutant à celui de son métier, il a acquis une connaissance remarquable de la région et de ses producteurs. Très naturellement, il a apporté son concours à nos dégustations de la rive gauche bordelaise, ainsi que le Marmandais, Buzet et Limoux.

Hélène Durand. Œnologue de formation et ingénieur Enita, Hélène est une professionnelle reconnue et l'une de nos fidèles collaboratrices depuis près de vingt ans. Elle a travaillé avec nous pour toutes les appellations de la région de l'Entre-deux-mers ainsi que des graves, Pessac-Léognan et du sud languedocien.

Denis Hervier. Homme de radio et écrivain du vin, Denis Hervier est notre homme dans le Berry. Il court d'un vigneron à l'autre, palais aux aguets et micro en main. Ce gourmet curieux et exigeant a suivi l'ensemble des dégustations de la vallée de la Loire, de la Provence, de la Champagne, de la côte de Beaune et du Libournais..

Barbara Schroeder. Allemande vivant au cœur des Côtes de Blaye et collaboratrice de *Vinum*, la principale revue de vin en Suisse, Barbara est une vraie Européenne aux talents multiples puisque, outre ses qualités de dégustatrice, elle est également une artiste peintre reconnue. La finesse de son jugement nous a été d'une grande aide pour les vins des côtes de Bordeaux, du nord-Médoc et des liquoreux bordelais.

Antoine Petrus. Jeune étoile de la sommellerie, une profession essentielle à la découverte et au plaisir du vin, il a obtenu le titre suprême de Meilleur ouvrier de France en sommellerie en 2011. Il dirige aujourd'hui la salle du célèbre restaurant Lasserre dont il veille aussi bien sûr avec brio sur la cave qui est assurément l'une des plus belles de Paris. Nous lui avons confié la sélection des vins du sud de la vallée du Rhône.

Guillaume Puzo. Il est un homme de presse et du vin. Après avoir travaillé avec nous à *La Revue du vin de France* puis dirigé une autre revue vinicole, il a participé avec son enthousiasme communicatif à notre nouvelle aventure dès son origine. Il a vagabondé pour ce guide de Chablis à l'Alsace en s'arrêtant aussi en Beaujolais, ainsi qu'en Gaillacois et Frontonnais.

Véronique Raisin. Elle aussi porteuse d'un nom prédestiné, Véronique Raisin est aujourd'hui une journaliste et une dégustatrice réputée qui collabore à plusieurs magazines ou revues spécialisées. Son expérience et son enthousiasme nous ont convaincu de lui confier cette année nos sélections en Savoie, dans le Jura, en Bergeracois et en Gascogne.

Yannick Burles. Acheteur vin de Monoprix jusqu'en 2011, Yannick a décidé de suivre des cours d'œnologie et de viticulture l'an passé pour devenir vigneron dans sa Provence natale. Nous en avons profité pour lui demander de suivre le Mâconnais pour notre guide. Car si nous avons de plus en plus rencontré, ces dernières années, des acheteurs très compétents dans la grande distribution, jamais nous n'avions vu l'un d'entre eux associer à ce point la passion, la méticulosité et l'exigence. Un vrai spécialiste, un vrai amoureux du vin également !

Marie-Antoinette de Szczypiorski est une jeune Bourguignonne passionnée de vins : elle a travaillé pour la région Bourgogne avant de franchir le grand pas et de se consacrer à sa passion, en conseillant des importateurs anglais puis en créant l'*Ambassadeur de Vignerons*. Nous avons vite repéré ses talents de dégustation et son aptitude à bien saisir la complexité de ce vignoble historique. En dehors du vin, Marie-Antoinette joue de la trompe de chasse en virtuose ce qui la rend très populaire dans le milieu vigneron !

Amy Lillard. Après avoir quitté son Colorado natal pour apprendre le vin à Gevrey-Chambertin, Amy est devenue vigneronne, à Saint-Quentin-la-Poterie dans le Gard ! Avec nous, elle a assuré l'ensemble des dégustations du sud de la vallée du Rhône. Pour des raisons faciles à comprendre, nous ne présentons pas son vin dans le guide, mais nous ne saurions trop vous conseiller de découvrir son Domaine la Gramière ou de lire ses aventures de « wine girl » sur son blog : http://lagramiere.typepad.com.

© Mathieu Garçon

La réalisation du *Guide Bettane+Desseauve des Vins de France* en cinq étapes

De novembre à février : présélections et sélections…

La réalisation du guide commence par un interminable marathon ! Dans toutes les régions de France, nos dégustateurs goûtent des centaines de vins de chaque appellation pour sélectionner les meilleurs d'entre eux. Cette présélection est ouverte à tous les producteurs. Nous nous appuyons sur les différents syndicats viticoles et comités interprofessionnels qui effectuent un appel à échantillons des millésimes qui seront en vente dans le courant de l'année 2013 et en 2014.

De janvier à avril : opération découvertes !

Chaque année, nous découvrons au cours de nos dégustations des dizaines de nouveaux domaines. La qualité de leurs vins nous a intéressés. Pour confirmer cette impression, nous allons enquêter sur place en rencontrant le vigneron pour comprendre son travail : l'exposition et la tenue de ses vignes, ses choix de vinification et d'élevage, sa vision du vin. Notre enquête doit confirmer, ou pas, notre première impression.

Tout au long de l'année : un travail de fond dans les vignobles

Du 1er janvier au 31 décembre, depuis de très nombreuses années, nous sillonnons tous les vignobles pour rencontrer grands et petits vignerons de France, goûter leurs vins et suivre au plus près leur production. Cette activité permanente nous permet d'affiner encore nos informations et nos appréciations, et d'écrire un commentaire spécifique sur chaque producteur.

Avril à mai : les producteurs sélectionnés fournissent leurs informations

Cet ouvrage est aussi un guide d'achat pratique : chaque producteur sélectionné reçoit par internet un questionnaire complet qu'il remplit. Coordonnées complètes, horaires et modalités de visite, mode de commercialisation et bien sûr tarif des vins sont renseignés par le producteur lui-même, plus une foule d'autres renseignements techniques qui sont accessibles sur le site. Une équipe de correcteurs complète et vérifie ces informations.

De février à juin : le nouveau guide s'écrit !

Tous les vins de cette édition ont été dégustés cette année et suscitent un commentaire original. Ce travail d'écriture et de notation permet de vous présenter un véritable palmarès complet des meilleurs vins de France dans les millésimes disponibles actuellement. Toutes nos dégustations des éditions précédentes, très utiles pour gérer votre cave et disposer d'informations sur des vins plus anciens, sont accessibles sur le moteur de recherche du site internet privé auquel vous avez accès avec le code personnel qui est imprimé sur le rabat de la couverture de votre guide.

L'homme de l'année

MICHEL CHAPOUTIER

M. Chapoutier

Conviction. D'aussi loin que nous nous souvenons de Michel Chapoutier – et nous l'avons rencontré pour la première fois très peu de temps après sa prise de pouvoir au sein de la maison familiale, il avait 26 ans – il nous a toujours frappé par sa force de conviction. Qu'il s'agisse d'expliquer son projet d'entreprise, de fait très cohérent et qui a imposé la marque sur tous les continents sans trahir ses fondamentaux, ses choix pour l'agriculture biodynamique, décidés dès le début des années 90, son engagement pour la viticulture rhodanienne et française, traduit par une présence fidèle dans les structures interprofessionnelles qui régissent la France du vin, Michel Chapoutier n'est jamais avare de son temps, de sa parole et encore moins de sa passion pour transmettre son idée du vin. Le primat du terroir, clairement placé au centre du métier d'homme du vin, est au centre du discours. Qu'importe alors que Chapoutier soit négociant ou vigneron, qu'il produise des grands crus ou des vins très accessibles : chacun d'entre eux reflète, avec humilité et fidélité, la personnalité de l'endroit où il est né.

Présence. La seconde conviction de Chapoutier, c'est l'audace. Michel Chapoutier a conservé la lueur malicieuse dans le regard de l'enfant qui ne pouvait s'empêcher d'aller goûter le pot de confiture (d'abricots, l'autre grande culture de sa région) posé en haut de l'armoire. S'attachant tout autant à explorer l'infiniment petit que les grands horizons du vin, il a créé des sélections parcellaires d'une extraordinaire précision dans ses vignes de la colline de l'Hermitage – où la maison Chapoutier est le plus important propriétaire, mais a aussi construit des projets excitants en Roussillon (Bila-Haut) et jusqu'en Australie. Comme souvent avec Chapoutier, cette gourmandise d'expériences se révèle beaucoup plus ordonnée que ses allures parfois boulimiques en donnent l'impression. Au final, la marque impose sa consistance aussi bien dans un impeccable quart de côtes-du-rhône blanc belleruche que dans un somptueux flacon d'ermite de grand millésime.

Haut en couleur. C'est précisément cette cohérence et cette présence sur l'ensemble des gammes du vin qui nous a conduits à saluer ce parcours sans faille. La France du vin a besoin de grands représentants, présents aussi bien sur les tables les plus prestigieuses que dans les caves à petits budgets, produisant avec autant de soin un grand cru qu'une appellation régionale. Chapoutier est de cette classe-là, pas si fréquentée, initiée par un Guigal en France ou un Antinori en Italie. Il a ajouté à cette dimension une image haute en couleur et volontiers frondeuse : lors du dernier salon Vinexpo dont il avait claqué la porte avec éclat après l'édition précédente, Michel Chapoutier s'est promené une journée entière dans les travées, en simples visiteur mais muni d'un badge au nom d'un salon concurrent.

18, avenue du Docteur-Paul-Durand - 26600 Tain-l'Hermitage
Tél. 04 75 08 28 65 • chapoutier@chapoutier.com • www.chapoutier.com

La révélation de l'année

JEAN-PAUL ZUSSLIN, DOMAINE VALENTIN ZUSSLIN

Famille. Leurs ancêtres étaient venus de Suisse, en 1691. Chez les Zusslin, c'est la treizième génération de vignerons qui est actuellement à l'œuvre, avec Marie et son frère Jean-Paul. Valentin, c'était le grand-père. Entre-temps, il y a eu Jean-Marie, c'est lui qui a initié beaucoup de changements qui se révèlent aujourd'hui capitaux. Au tournant du siècle, le domaine a même vu les trois générations travailler ensemble pendant une dizaine d'années. Marie a fait une école de gestion à Strasbourg, Jean-Paul sa viti à Beaune. *« On est arrivé en même temps sur le domaine, l'idée de former ce duo était séduisante. Ça fait 13 ans que ça dure, et ça nous plaît bien. »* Une nouvelle génération gambade régulièrement entre les cuves et les piles de bouteille mais il est encore trop tôt pour parler de relève, d'autant que les parents ont à peine la quarantaine…

Biodynamie. Cette école de pensée agricole est aujourd'hui bien répandue en Alsace, la climatologie alsacienne étant plus appropriée que dans d'autres régions plus humides. Ce qui est intéressant, ici, c'est que le premier enthousiaste a été Jean-Marie, c'est lui qui permet au domaine d'être certifié dès 1997. Sur ces terroirs au climat quasi méditerranéen du Bollenberg, du Pfingstberg et du clos Liebenberg (la « colline de l'amour »), la biodynamie renforce les arômes de fleurs et d'agrumes que les vins développent naturellement, en décuplant leur puissance et leur verticalité en bouche. Des composts maison, des vendanges triées minutieusement, des pressurages longs avec des débourbages précis, des fermentations en levures indigènes, un peu de soufre (ce qu'il faut, sans dogme), des élevages longs sur lies fines, avec ouillages chaque semaine, si quelques lignes suffisaient à résumer un cycle de plus d'un an voilà ce qu'on en dirait. Jean-Paul a voulu relever un nouveau challenge, à partir de 2003 : revenir aux labours à l'ancienne, à l'aide d'un cheval. Il a fallu dix années pour concrétiser cette belle idée, avec l'acquisition d'un cheval franc-comtois et l'embauche d'un maréchal-ferrant au domaine, sans parler des vieilles charrues d'autrefois qu'il a fallu remettre en état…

Dynamisme. Je me souviens de ma première rencontre avec Marie et Jean-Paul, c'était au tout début de ce siècle, ils venaient fièrement présenter leurs vins à Paris et déjà, ils étaient sincèrement amoureux de leurs terroirs et de leurs produits. Cet enthousiasme ne les a pas quittés depuis, et à chaque visite au domaine on se laisse imprégner de leur dynamisme rayonnant. Les derniers millésimes ont gagné en éclat et en profondeur, avec des vins tranchants et droits, surtout qu'ici on vinifie aussi sec que possible. Des progrès qui ont permis la réalisation de crémants splendides avec les bases 2010, on est là dans l'idéal de la catégorie.

57, Grand-Rue • 68500 Orschwihr
Tél. 03 89 76 82 84 • Fax : 03 89 76 64 36
info@zusslin.com • www.zusslin.com
Visite : Du lundi au samedi de 8h30 à 11h30 et de 13h30 à 18h.

L'appellation de l'année
MARGAUX

On se néglige. Les vins de Margaux ont passé pour les plus fins du Médoc quand la finesse était à la mode : le secteur compte le plus grand nombre de crus classés en 1855. Mais cela n'en faisait pas pour autant une appellation : celle-ci s'est construite dans la difficulté et la dispute, à coup de jugements de tribunal, entre une commune qui portait ce nom et souhaitait l'exclusivité et les communes voisines qui prétendaient produire un vin de même niveau. Ces disputes ont certainement créé un mauvais climat, conduisant les propriétaires locaux à exacerber leurs réflexes terriens. Bref on a préféré accumuler des terres plutôt que de grandes bouteilles, et à quelques exceptions près, Château Margaux (de temps en temps) ou Château Palmer (de façon plus régulière), les lauréats du classement n'étaient pas des as de la vinification. Au début des années 1970 et jusqu'à la fin des années 1980, à peine 10 % des vins produits étaient à la hauteur de la classe du terroir !

On se réveille. Quand les prix des plus grands médocs commencent à flamber, on se réveille en Margalais. Château Margaux est ressuscité par les Metzelopoulos. Lucien Lurton, incollable en matière de connaissance du terroir, prend alors du recul à la tête du syndicat de l'appellation, relayé dans ses nombreuses propriétés par ses enfants, et se rend compte qu'il faut faire des grands travaux de drainage pour redonner au sol toute sa noblesse. Les Wertheimer, qui viennent de racheter Rauzan-Ségla et ont confié à l'excellent John Kolassa la direction du vignoble, prennent les devants et entament d'immenses travaux qui seront bénéfiques pour tous. À chaque changement de propriétaire ou d'exploitant, dans les grands châteaux comme dans les petites propriétés artisanales, la viticulture retrouve sa dignité et les vinifications leur précision. Il était temps !

On donne l'exemple. Les grands terroirs margalais s'expriment donc désormais à plein : les graves légères et siliceuses exacerbent la finesse des cabernets, les argiles, le moelleux unique des merlots, et les bords de palus, la force du petit verdot. Margaux peut donc produire des vins d'assemblage de cépages complets, associant le fruité le plus élégant au velouté de texture le plus « haute couture » du Bordelais. Les propriétaires rivalisent de rigueur dans les sélections, rendant impossible aujourd'hui l'achat d'un vin de cru classé faible. Par ailleurs, il est facile de tomber sur un grand vin de cru artisan, seule appellation du Haut-Médoc où il en reste de vraiment remarquables. Et à part deux ou trois crus, vedettes mondiales avidement recherchées, les amateurs ne mesurent pas encore l'ensemble de ces progrès : la plupart des vins de 2011 et 2012 restent encore accessibles !

Le vin de l'année

DOMAINE GANEVAT

CÔTES DU JURA CHALASSES VIEILLES VIGNES DE 1902, BLANC 2011

Émotion. Chaque année, nécessairement, nous goûtons des milliers de vins : d'excellents, forcément, des originaux parfois, des excentriques, des déroutants, des sortis de coteaux, des inclassables, des déclassés, des surannés, des modernistes. Nous dévalons les coteaux et furetons dans tous les recoins du vignoble à la recherche de la perle rare, celle qui fait palpiter le cœur, cligner des paupières pour y étouffer une larme, chavirer nos certitudes, ne laissant dans son sillage qu'une seule trace : celle de l'émotion.

O.V.N.I. Jean-François Ganevat, dit Fanfan, enfant terrible du vignoble jurassien, est un rebelle au cœur tendre, un qui ne fait jamais comme tout le monde, et c'est bien ainsi. Ce vin de l'année est le sien, devenu le nôtre, qui nous a fait entrer par la grande porte de la civilisation. C'est un chardonnay sur marnes du Trias, jusque-là rien de renversant, si ce n'est que cela ne nous rajeunit pas. Des vignes plantées en 1902, c'est déjà plus rare. Dégusté sur fûts lors de notre passage au domaine en mars dernier, cet objet viticole nous a propulsés dans une autre dimension. Sous une étoffe énorme, ce sont les portes d'une cathédrale qui s'ouvrent toutes grandes, la largeur de nef de l'édifice qui se déploie sous nos papilles. Ce jus limpide filant comme de l'eau-de-roche, cristallin, à la fois si pur et en même temps si robuste, né tardivement, récolté sur un mois, est simplement magistral. Le chardonnay bourguignon est épatant, il n'a plus à le prouver. Celui-là le doit encore mais ce pulsar devrait remettre les pendules à l'heure.

Patience. Il ne vous reste plus qu'à vous précipiter, et à tenter d'en dégoter quelques bouteilles. Si vous venez dans le Sud-Revermont, presque tout en bas de la carte du Jura, vous y trouverez Jean-François Ganevat. Vous comprendrez son travail et son exigence. Et vous pourrez repartir avec quelques précieux flacons. Cette cuvée, perdue au milieu des cinquante vins maison, s'échappe et brille un peu plus fort. C'est une fusée mise sur orbite, qui a rejoint les étoiles pour briller très longtemps encore. Il faudra juste l'attendre encore un peu. Soyez patients.

Domaine Ganevat
La Combe
39190 Rotalier
03 84 25 02 69

Le top 50 des vins qui offrent

DOMAINE MARC TEMPÉ
Alsace Zellenberg riesling, blanc 2010

DOMAINE VALENTIN ZUSSLIN
Alsace Bollenberg riesling, blanc 2010

DOMAINE AGATHE BURSIN
Alsace Dirstelberg gewurztraminer, blanc 2011

DOMAINE ANDRÉ KIENTZLER
Alsace Hagueneau gewurztraminer Réserve Particulière, blanc 2010

DOMAINE MÉTRAT ET FILS
Fleurie La Roilette Vieilles Vignes, rouge 2011

DOMAINE LOUIS-CLAUDE DESVIGNES
Morgon Côte de Py, rouge 2011

DOMAINE DES NUGUES
Beaujolais-Villages Pierre, rouge 2009

DOMAINE DU CHÂTEAU DE FLEYS
Chablis premier cru Mont de Milieu Vieilles Vignes, blanc 2010

BOUCHARD PÈRE ET FILS
Bourgogne Coteaux des Moines, blanc 2011

FRANCK BONVILLE
Champagne Millésimé, blanc 2008

DOMAINE VICO
Corse 1769, rosé 2012

DOMAINE RIJCKAERT – JURA
Côtes du Jura chardonnay Vignes des Voises, blanc 2010

DOMAINE LABET
Crémant du Jura, blanc

DOMAINE DE MONTBOURGEAU
Macvin du Jura, rosé

DOMAINE ANDRÉ ET MIREILLE TISSOT – STEPHANE TISSOT
Arbois chardonnay Empreinte, blanc 2011

MAS CHAMPART
Saint-Chinian, blanc 2011

DOMAINE D'AIGUES BELLES
IGP d'Oc L'Autre Blanc, blanc 2012

DOMAINE DE LA PROSE
Coteaux du Languedoc Les Cadières, rouge 2011

LES FUSIONELS
Faugères Le Rêve, rouge 2011

CHÂTEAU D'ANGLÈS
Coteaux du Languedoc - La Clape Grand Vin Blanc, blanc 2010

BORIE LA VITARÈLE
Saint-Chinian Les Schistes, rouge 2011

CHÂTEAU DE PECH-REDON
Coteaux du Languedoc - La Clape Les Cades, rouge 2012

DOMAINE LA SUFFRÈNE
Bandol Sainte-Catherine, rosé 2011

CHÂTEAU DU PEY NEUF
Bandol, blanc 2012

CHÂTEAU SAINTE-ROSELINE
Côtes de Provence Lampe de Méduse, rosé 2012

CHÂTEAU BARTHES
Bandol, rosé 2012

le bonheur tout de suite !

CHÂTEAU BEAULIEU
Coteaux d'Aix-en-Provence
cuvée Alexandre, blanc 2012

CHÂTEAU GASSIER
Côtes de Provence Sainte-Victoire
Le Pas du Moine, rosé 2012

CHÂTEAU GRAND BOISE
Côtes de Provence Sainte-Victoire,
rouge 2011

CHÂTEAU LA CALISSE
Coteaux Varois en Provence,
rosé 2012

VIGNERONS DE TRÉMOINE ET RASIGUÈRES
Rivesaltes Flacon d'Émile,
ambré 2000

DOMAINE LAFAGE
Côtes du Roussillon
La Grande Cuvée, rosé 2012

DOMAINE DES ARDOISIÈRES
IGP d'Allobrogie Argile, blanc 2011

JEAN MASSON ET FILS
Vin de Savoie - Apremont
cuvée Lisa, blanc 2011

DOMAINE JEAN-PIERRE ET JEAN-FRANÇOIS QUÉNARD
Vin de Savoie mondeuse Élisa,
rouge 2012

CHÂTEAU TOUR DES GENDRES
Côtes de Bergerac La Gloire
de mon Père, rouge 2009

LE ROC
Fronton La Folle Noire d'Ambat,
rouge 2011

CHÂTEAU DE TIREGAND
Pecharmant, rouge 2010

DOMAINE CHARLES JOGUET
Chinon Les Charmes, rouge 2011

DOMAINE ANGÉLIQUE LÉON
Chinon, rouge 2010

DOMAINE DU ROCHER DES VIOLETTES
Touraine côt, rouge 2011

DOMAINE DE LA CHEVALERIE
Bourgueil Bretêche, rouge 2009

HENRY ET JEAN-SÉBASTIEN MARIONNET
Touraine sauvignon vinifera franc
de pied, blanc 2012

DOMAINE FRÉDÉRIC MABILEAU
Anjou Chenin des Rouillères,
blanc 2012

DOMAINE DE LA CHAUVINIÈRE
Muscadet Sèvre-et-Maine
L'Inattendu, blanc 2012

DOMAINE DANIEL CHOTARD
Sancerre Le Chant de l'Archer,
rouge 2010

CHÂTEAU DES TOURETTES
IGP du Vaucluse chardonnay -
viognier Indeed, blanc 2011

DOMAINE DE FONTBONAU
Côtes du Rhône Les Chaux, rouge 2010

FAMILLE PERRIN
Côtes du Rhône-Villages Cairanne
Peyre Blanche, rouge 2011

DOMAINE RUFFINATTO
Côtes du Luberon Les Ménines,
rouge 2011

Prix des lecteurs Bettane+Desseauve

En partenariat avec les hôtels Mercure

DOMAINE SCHLUMBERGER
Alsace Riesling Les Princes Abbés, blanc 2010

CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT
Moulin-à-Vent Château du Moulin-à-Vent, rouge 2011

CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT
Moulin-à-Vent Les Terrasses du Château, rouge 2011

CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT
Pouilly-Fuissé Parcelles de Fuissé, blanc 2011

CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT
Moulin-à-Vent Couvent des Thorins, rouge 2011

CHÂTEAU LA FLEUR DE BOÜARD
Lalande de Pomerol, rouge 2011

CHÂTEAU FOMBRAUGE
Saint-Émilion grand cru, rouge 2011

CHÂTEAU HAUT-CARLES
Fronsac Haut-Carles, rouge 2006

CHÂTEAU BEAU-SITE
Saint-Estèphe, rouge 2007

CHÂTEAU SOLEIL
Puisseguin-Saint-Émilion, rouge 2009

CHÂTEAU CRABITEY
Graves, rouge 2010

CHÂTEAU LASCOMBES
Margaux Chevalier de Lascombes, rouge 2009

CHÂTEAU RAHOUL
Graves, rouge 2005

CHÂTEAU LA GARDE
Pessac-Léognan, rouge 2006

CHÂTEAU BEAU-SITE
Saint-Estèphe, rouge 2006

DOURTHE
Bordeaux Dourthe N°1, rouge 2011

CHÂTEAU LYNCH-MOUSSAS
Haut-Médoc Les Hauts de Lynch Moussas, rouge 2007

CHÂTEAU PHÉLAN-SÉGUR
Saint-Estèphe Franck Phélan, rouge 2009

CHÂTEAU VILLA BEL-AIR
Graves, blanc 2012

VIGNOBLES PÉRÉ-VERGÉ
Lalande de Pomerol Château La Gravière, rouge 2011

DOURTHE
Haut-Médoc Diane de Belgrave, rouge 2009

MAURIN DELMAS
Fronsac Collection privée la Croix de Roche, rouge 2009

CHANSON PÈRE ET FILS
Pernand-Vergelesses premier cru Vergelesses, rouge 2011

BOUCHARD PÈRE ET FILS
Bourgogne Coteaux des Moines, blanc 2011

LOUIS JADOT
Marsannay, blanc 2011

LOUIS LATOUR
IGP des Coteaux de l'Ardèche Grand Ardèche, blanc 2011

CHANSON PÈRE ET FILS
Beaune premier cru Clos du Roi, rouge 2011

DOMAINES ALBERT BICHOT
Santenay premier cru Clos Rousseau, rouge 2010

JOSEPH DROUHIN
Pouilly-Vinzelles, blanc 2011

JOSEPH DROUHIN
Bourgogne La Forêt, rouge 2011

LOUIS JADOT
Santenay Clos de Malte, rouge 2011

LOUIS JADOT
Monthélie Les Sous Roches, rouge 2011

DOMAINE LONG-DEPAQUIT
Chablis premier cru Les Vaillons, blanc 2010

DOMAINES ALBERT BICHOT
Savigny-lès-Beaune, blanc 2010

AU PIED DU MONT CHAUVE
Chassagne-Montrachet Au Pied du Mont Chauve, blanc 2011

DOMAINES ALBERT BICHOT
Bourgogne Secret de famille, rouge 2010

DOMAINE D'AIGUES BELLES
Languedoc Classique, rouge 2010

DOMAINE LES GRANDES COSTES
Coteaux du Languedoc
La Sarabande, rouge 2009

LES DOMAINES PAUL MAS
IGP d'Oc DA cabernet-sauvignon Réserve, rouge 2012

CALMEL & JOSEPH
IGP des Côtes du Brian Vieux Carignan vignes centenaires en appellation Minervois, rouge 2012

MAS LA CHEVALIÈRE
IGP d'Oc Chardonnay
Bio de la Chevalière, blanc 2012

MAS LA CHEVALIÈRE
IGP d'Oc Syrah Grenache
Bio de la Chevalière, rouge 2012

L'OSTAL CAZES
IGP d'Oc Eclipse, rouge 2011

MAS LA CHEVALIÈRE
IGP d'Oc Mas La Chevalière, blanc 2011

CHÂTEAU DE PIBARNON
Bandol, rouge 2009

LE CLOS DE PAULILLES
Collioure, rouge 2011

DOMAINES VÉRONIQUE GÜNTHER-CHEREAU
Muscadet Sèvre-et-Maine Grand Fief de la Cormeraie, blanc 2010

DOMAINE DE LA COTELLERAIE
Saint-Nicolas-de-Bourgueil Les Perruches, rouge 2011

DOMAINE DES BAUMARD
Coteaux du Layon Carte d'Or, blanc 2011

DOMAINES TATIN
Quincy Domaine du Tremblay Vin Noble, blanc 2012

DOMAINE DE LA COTELLERAIE
Saint-Nicolas-de-Bourgueil, rouge 2011

OGIER
Châteauneuf-du-Pape Clos de l'Oratoire des Papes, rouge 2011

E. GUIGAL
Crozes-Hermitage, rouge 2009

FAMILLE PERRIN
Côtes du Rhône-Villages Cairanne Peyre Blanche, rouge 2011

DAUVERGNE RANVIER
Costières de Nîmes Le Pitchoun, rouge 2012

DAUVERGNE RANVIER
Côtes du Rhône Terre de Fruits, rouge 2012

DAUVERGNE RANVIER
Côtes du Rhône Pierre Solaire, blanc 2012

FAMILLE PERRIN
Côtes du Rhône Perrin Réserve, rouge 2012

FAMILLE PERRIN
Côtes du Ventoux La Vieille Ferme, rouge 2012

PFINGSTBERG

La sélection Bettane et Desseauve pour l'Alsace

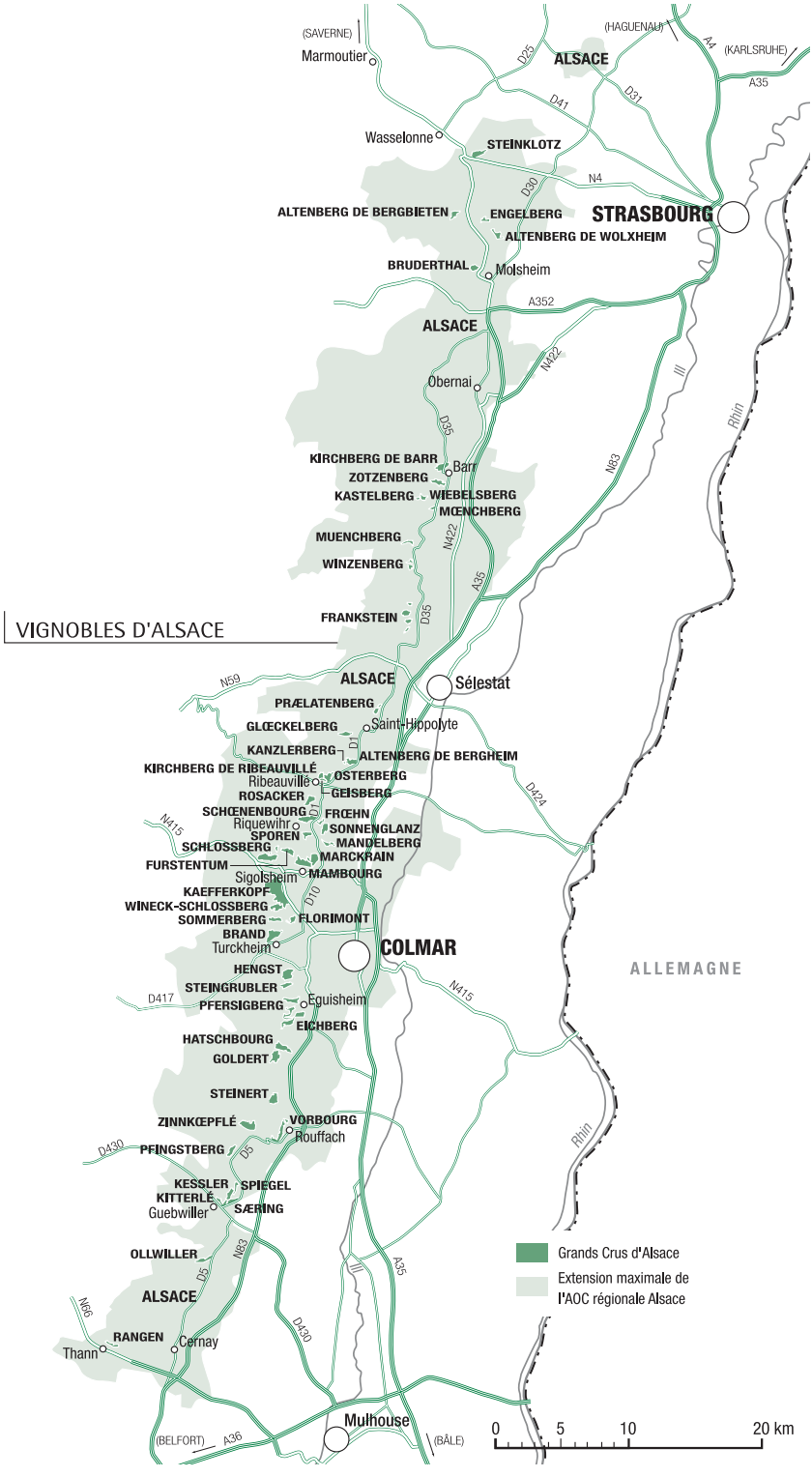
Tous les vins dégustés n'ont pu être cités dans ce guide. Retrouvez plus de 50 000 vins sur

BETTANEDESSEAUVE.COM

Code d'accès personnel imprimé sur le rabat de couverture de votre guide

Le vignoble de l'Alsace

Cette côte tournée vers l'Est produit quelques-uns des plus grands vins blancs de France. On connaît les cépages qui s'y épanouissent – le racé riesling, l'exubérant gewurztraminer, le profond pinot gris ou encore le souple sylvaner – les caractères secs ou au contraire issus de vendanges tardives qui en expriment la quintessence, on se perd un peu dans l'écheveau des crus, mais on doit absolument considérer les grands vins d'Alsace pour ce qu'ils sont : quelques-uns des meilleurs vins blancs du monde.


VIGNOBLES D'ALSACE
(SAVERNE)
Marmoutier
D25
ALSACE
(HAGUENAU)
A4
(KARLSRUHE)
A35
D41
D31
Wasselonne
STEINKLOTZ
N4
D30
ALTENBERG DE BERGBIETEN
ENGELBERG
STRASBOURG
ALTENBERG DE WOLXHEIM
BRUDERTHAL
Molsheim
A352
ALSACE
N422
Obernai
D35
KIRCHBERG DE BARR
Barr
ZOTZENBERG
KASTELBERG
WIEBELSBERG
MŒNCHBERG
MUENCHBERG
WINZENBERG
N422
A35
D35
FRANKSTEIN
N83
Rhin
ALSACE
Sélestat
N59
PRÆLATENBERG
GLŒCKELBERG
Saint-Hippolyte
D1
KANZLERBERG
ALTENBERG DE BERGHEIM
KIRCHBERG DE RIBEAUVILLÉ
OSTERBERG
Ribeauvillé
ROSACKER
GEISBERG
D424
SCHŒNENBOURG
FRŒHN
N415
Riquewihr
SONNENGLANZ
SPOREN
MANDELBERG
SCHLOSSBERG
MARCKRAIN
FURSTENTUM
Sigolsheim
MAMBOURG
KAEFFERKOPF
D10
WINECK-SCHLOSSBERG
SOMMERBERG
FLORIMONT
BRAND
Turckheim
COLMAR
ALLEMAGNE
HENGST
STEINGRUBLER
D417
Eguisheim
N415
PFERSIGBERG
EICHBERG
HATSCHBOURG
GOLDERT
STEINERT
ZINNKŒPFLÉ
VORBOURG
Rouffach
Rhin
D430
PFINGSTBERG
D5
KESSLER
SPIEGEL
KITTERLÉ
Guebwiller
SÆRING
OLLWILLER
N83
D5
A35
ALSACE
N66
RANGEN
Thann
Cernay
D430
Mulhouse
(BELFORT)
A36
(BÂLE)
Grands Crus d'Alsace
Extension maximale de
l'AOC régionale Alsace
0
5
10
20 km

MEILLEURS VINS À MOINS DE 8 €

Cave de Ribeauvillé
Alsace pinot blanc Vieilles Vignes, blanc 2012

Domaine Agathe Bursin
Alsace L'As de B, blanc 2011

Domaine Meyer-Fonné
Alsace pinot blanc Vieilles Vignes, blanc 2012

Domaine André Kientzler
Alsace sylvaner, blanc 2012

Domaine Dirler-Cadé
Alsace pinot Réserve, blanc 2011

Domaine Éric Rominger
Alsace sylvaner, blanc 2012

Domaine François Schmitt
Alsace pinot blanc Croix du Sud, blanc 2011

Domaine Roland Schmitt
Alsace Glintzberg riesling, blanc 2012

Domaine Bernhard & Reibel
Alsace riesling cuvée Coup de Foudre, blanc 2011

Domaine du Manoir
Alsace Clos du Letzenberg riesling, blanc 2012

Domaine Fernand Seltz
Alsace sylvaner Enggass Vieilles Vignes, blanc 2011

Domaine Henry Fuchs
Alsace sylvaner Vieilles Vignes , blanc 2011

Domaine Hering
Alsace riesling Clos de la Folie Marco, blanc 2012

Domaine Jean-Marie Haag
Alsace pinot gris, blanc 2012

Cave de Ribeauvillé
Alsace pinot gris Collection, blanc 2012

Domaine Schoffit
Alsace pinot blanc Vieilles Vignes, blanc 2011

Domaine Gérard Neumeyer
Alsace riesling Les Hospices, blanc 2011

Domaine Schlumberger
Alsace pinot blanc Les Princes Abbés, blanc 2011

Domaine Frédéric Mochel
Alsace klevner, blanc 2011

Domaine Mader
Alsace riesling, blanc 2012

JEAN-BAPTISTE ADAM

5, rue de l'Aigle • 68770 Ammerschwihr
Tél. 03 89 78 23 21 • Fax : 03 89 47 35 91
jbadam@jb-adam.fr • www.jb-adam.fr
Visite : De Pâques à Octobre de 8h30 à 19h.

Cette belle maison d'Ammerschwihr complète les 14 hectares du domaine par des achats de raisins. Le vignoble est cultivé en biodynamie depuis une dizaine d'années et l'ensemble des cuvées présentées s'est révélé fin et élégant, grâce à des vinifications précises qui ne cèdent pas aux sirènes actuelles du sucre résiduel inutile. Les 2011 se goûtent ici sur leur gourmandise et leur tendresse de bouche.

Alsace grand cru Kaefferkopf gewurztraminer Vieilles Vignes 2011

Blanc Demi-sec | 2013 à 2021 | 18 € **15/20**

Arômes de raisin sec et de fruits exotiques, l'équilibre demi-sec retrouve de la fraîcheur grâce à de beaux amers salivants.

Alsace grand cru Kaefferkopf riesling 2011

Blanc | 2013 à 2018 | 13 € **14,5/20**

Agréable expression minérale au nez comme en bouche, il goûte presque sec dans ce millésime d'acidité basse, qui accentue sa rondeur.

Alsace grand cru Kaefferkopf riesling 2010

Blanc | 2013 à 2025 | 13 € **15,5/20**

Une tension et une énergie qui font défaut au 2011, savoureux arômes de citron, allonge salivante, du charme.

Alsace grand cru Wineck-Schlossberg riesling 2011

Blanc | 2013 à 2019 | 17,50 € **15/20**

Expression minérale agréable, mais là encore la faible acidité du millésime se fait remarquer en bouche.

Crémant d'Alsace Les Natures

Blanc Brut eff. | 2013 à 2016 | 9,50 € **13,5/20**

Nerveux et citronné, l'ampleur est moyenne mais les arômes agréables et la bouche apéritive.

Letzenberg pinot gris 2011

Blanc Demi-sec | 2013 à 2021 | 16 € **15/20**

Arômes de sous-bois, de fruits jaunes confits et de miel, l'équilibre est entre demi-sec et moelleux mais renseigné, la richesse est équilibrée par une bonne acidité, un bon avenir prévisible.

DOMAINE AGAPÉ

10, rue des Tuileries • 68340 Riquewihr
Tél. 03 89 47 94 23 • Fax : 03 89 47 89 34
domaine@alsace-agape.fr • www.alsace-agape.fr
Visite : Du lundi au samedi : de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h.

Vincent Sipp a quitté le domaine familial Sipp-Mack en 2007 pour s'établir à Riquewihr, sur sa propre exploitation. Désormais, tout est vinifié à Riquewihr, les vins sont profonds avec des expressions minérales à la hauteur des terroirs de Riquewihr, Hunawihr et Ribeauvillé. Ici pas de sucres inutiles, les vins sont vinifiés aussi secs que possible même si l'exercice pouvait s'avérer compliqué en 2011. Les prix restants très abordables, il ne faut pas manquer les cuvées de vendanges tardives dans le très joli millésime 2010.

Alsace grand cru Osterberg pinot gris 2011

Blanc Demi-sec | 2013 à 2021 | NC **15/20**

Belle prise de bouche, le terroir garantit de l'acidité et une expression minérale tendue au vin, ce qui absorbe facilement les petits grammes de résiduel qui traînent.

Alsace grand cru Rosacker riesling 2011

Blanc | 2013 à 2026 | NC **15,5/20**

Texture ample, jus de citron, belle nervosité et tension qui resserre la fin de bouche, ensemble pur et savoureux.

Alsace grand cru Schoenenbourg gewurztraminer 2011

Blanc Demi-sec | 2013 à 2026 | NC **15,5/20**

Puissant et épicé, clou de girofle, la puissance du Schoenenbourg convient bien au cépage car elle lui laisse de l'acidité, malgré sa bonne maturité, il goûte légèrement demi-sec.

Alsace grand cru Schoenenbourg riesling 2010

Blanc | 2013 à 2025 | NC **16/20**

Nez balsamique, pignons de pin, notes terpéniques, bouche ample et puissante, presque demi-sec mais la carrure du vin s'y intègre grâce à la tension du millésime.

gewurztraminer Vendanges Tardives Hélios 2011

Blanc liquoreux | 2013 à 2026 | NC **16/20**

Arômes gourmands de banane flambée, liqueur fondante, relève épicée, beau caractère pour ce vin qui reste salivant et équilibré. Le prix est très raisonnable.

La sélection Bettane et Desseauve pour le Beaujolais

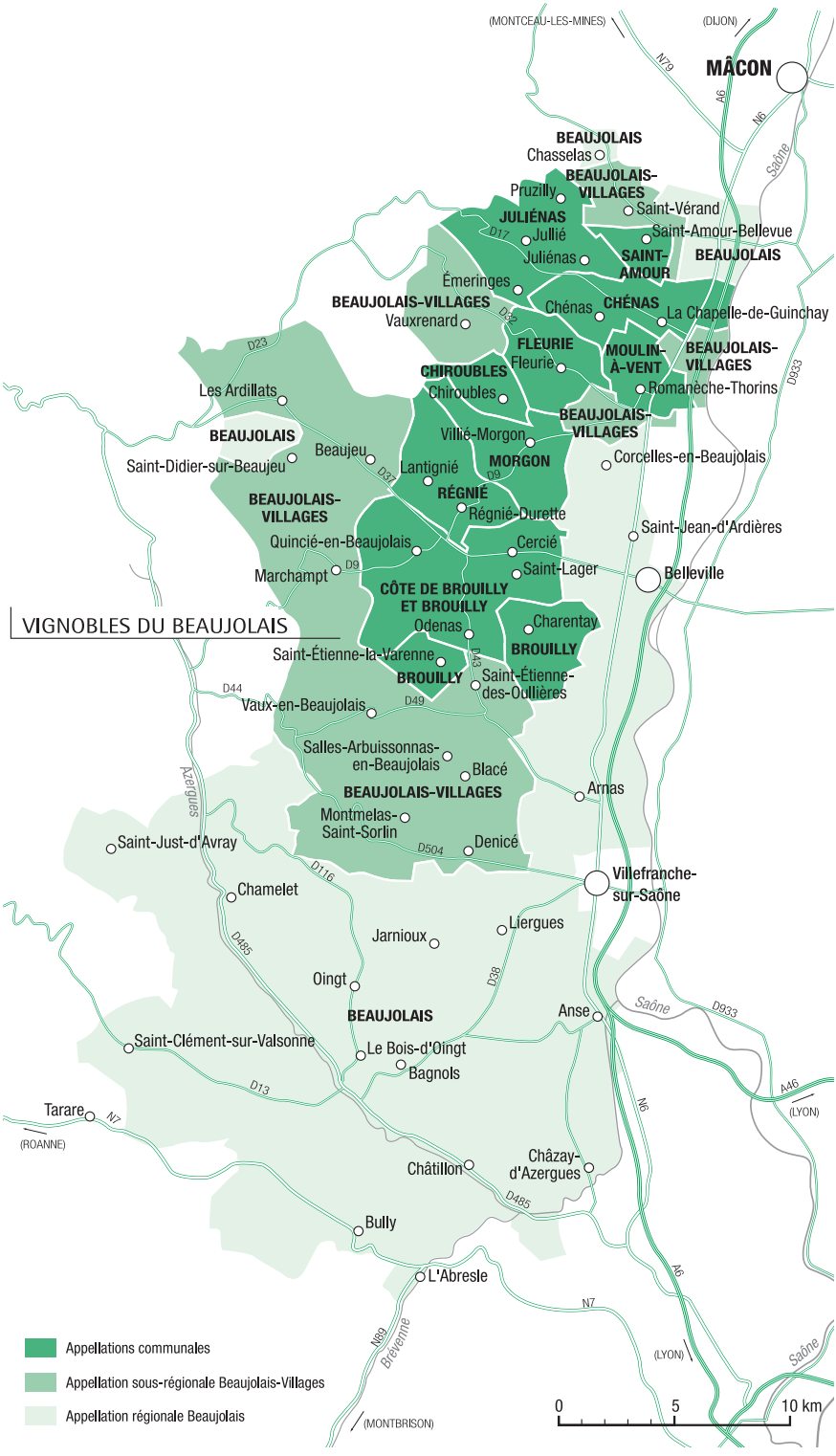
Tous les vins dégustés n'ont pu être cités dans ce guide. Retrouvez plus de 50 000 vins sur

BETTANEDESSEAUVE.COM

Code d'accès personnel imprimé sur le rabat de couverture de votre guide

Le Beaujolais

Le Beaujolais, tant la région des crus que celle des Pierres Dorées, un peu plus au sud, est l'un des plus beaux vignobles de France. Les vins qu'on y produit sont justement populaires, mais le succès planétaire du beaujolais nouveau a fait assez injustement oublier que dans ses expressions les plus sincères, certains vins savent se hisser à des hauteurs insoupçonnées : il faut redécouvrir le Beaujolais !


VIGNOBLES DU BEAUJOLAIS
(MONTCEAU-LES-MINES)
(DIJON)
N79
MÂCON
A6
N6
Saône
BEAUJOLAIS
Chasselas
BEAUJOLAIS-VILLAGES
Pruzilly
Saint-Vérand
JULIÉNAS
D17
Jullié
Saint-Amour-Bellevue
Juliénas
SAINT-AMOUR
BEAUJOLAIS
Émeringes
BEAUJOLAIS-VILLAGES
Vauxrenard
D32
Chénas
CHÉNAS
La Chapelle-de-Guinchay
D23
FLEURIE
MOULIN-À-VENT
BEAUJOLAIS-VILLAGES
D933
CHIROUBLES
Fleurie
Les Ardillats
Chiroubles
Romanèche-Thorins
BEAUJOLAIS-VILLAGES
Villié-Morgon
BEAUJOLAIS
Beaujeu
MORGON
Corcelles-en-Beaujolais
Saint-Didier-sur-Beaujeu
D31
Lantignié
D9
RÉGNIÉ
BEAUJOLAIS-VILLAGES
Régnié-Durette
Saint-Jean-d'Ardières
Quincié-en-Beaujolais
Cercié
D9
Marchampt
Saint-Lager
Belleville
CÔTE DE BROUILLY ET BROUILLY
Charentay
Odenas
BROUILLY
Saint-Étienne-la-Varenne
D43
BROUILLY
Saint-Étienne-des-Oullières
D44
Vaux-en-Beaujolais
D49
Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais
Blacé
Arnas
BEAUJOLAIS-VILLAGES
Azergues
Montmelas-Saint-Sorlin
Saint-Just-d'Avray
D504
Denicé
Villefranche-sur-Saône
D116
Chamelet
Liergues
Jarnioux
D485
D38
Oingt
Anse
Saône
D933
BEAUJOLAIS
Saint-Clément-sur-Valsonne
Le Bois-d'Oingt
Bagnols
D13
A46
(LYON)
N6
Tarare
N7
(ROANNE)
Châtillon
Châzay-d'Azergues
D485
Bully
L'Abresle
A6
N7
N89
Brévenne
(LYON)
Saône
(MONTBRISON)
Appellations communales
Appellation sous-régionale Beaujolais-Villages
Appellation régionale Beaujolais
0
5
10 km

L'actualité des millésimes

Croire au gamay. On a l'impression de se répéter mais non, le beaujolais ne se limite pas aux cuvées primeurs commercialisées fin novembre. Les vrais et bons vins du Beaujolais, qu'ils soient issus des appellations régionales ou des crus (Chénas, Fleurie, Côte-de-Brouilly, etc.) donnent encore envie de croire au gamay, ce merveilleux cépage capable d'offrir du fruit et de la gourmandise tout en y associant une vinosité et une structure que peu connaissent, avec pour les meilleurs une capacité à tenir dans le temps extraordinaire.

Les millésimes se suivent mais... ne se ressemblent pas. Si les 2012 n'étaient pas encore prêts lors de nos dégustation pour cette édition du guide, les quelques échantillons dégustés en direct de la cuve laissaient apercevoir des matières assez légères, ce seront vraisemblablement des vins à apprécier assez rapidement pour la plupart, même si nous en avons goûté aussi de remarquables. Le fait marquant du millésime reste la toute petite récolte, qui va fragiliser des entreprises pas toujours en bonne santé économique. Les 2011 sont aujourd'hui à la commercialisation, ils sont d'agréable concentration, équilibrés, charnus et fruités, bref, ce qu'on aime dans un bon beaujolais. Les 2010 sont aujourd'hui dans la situation inconfortable d'un passager aérien assis au milieu de deux plus costauds que lui : les 2011, charnus et équilibrés, on l'a dit, et les 2009, qui pour les meilleurs franchiront les décennies et même au-delà, par leur puissance, leur richesse de matière et leur concentration. En comparaison, les 2010 sont un peu plus minces mais les meilleurs producteurs, ceux référencés dans les pages qui suivent, ont produit des cuvées fort honorables.

MEILLEURS VINS TOUTES CATÉGORIES

Domaine Jules Desjourneys
Moulin-à-Vent Les Chassignols, rouge 2011

Château des Jacques
Moulin-à-Vent Grand Clos de Rochegrès, rouge 2011

Château Thivin
Côte de Brouilly Zaccharie, rouge 2011

Domaine Hubert Lapierre
Chénas élevé en fût de chêne, rouge 2011

Domaine Jean-Marc Burgaud
Morgon Javernières, rouge 2011

Domaine Louis-Claude Desvignes
Morgon Javernières Les Impénitents, rouge 2011

Domaine Paul et Éric Janin
Moulin-à-Vent Les Grenériers Vieilles Vignes, rouge 2011

Domaine de la Grand'Cour
Fleurie cuvée Vieilles Vignes, rouge 2011

Domaine Jean Foillard
Morgon cuvée 3.14, rouge 2009

Domaine Laurent Martray
Brouilly Corentin, rouge 2011

Domaine Métrat et Fils
Fleurie La Roilette Vieilles Vignes, rouge 2011

Château des Jacques
Moulin-à-Vent Clos du Grand Carquelin, rouge 2011

Château du Moulin-à-Vent
Moulin-à-Vent Croix des Vérillats, rouge 2011

Château du Moulin-à-Vent
Moulin-à-Vent Champ de Cour, rouge 2011

Clos de la Roilette
Fleurie cuvée Tardive, rouge 2011

Clos de Mez
Fleurie La Dot, rouge 2009

Domaine Daniel Bouland
Morgon Vieilles Vignes, rouge 2011

Domaine des Nugues
Beaujolais-Villages Pierre, rouge 2009

Domaine Richard Rottiers
Moulin-à-Vent Champ de Cour, rouge 2011

Domaine Thibault Liger-Belair
Moulin-à-Vent Vieilles Vignes, rouge 2011

MEILLEURS VINS À MOINS DE 8 €

Domaine Hubert Lapierre
Chénas Vieilles Vignes, rouge 2011

Domaine Métrat et Fils
Fleurie La Roilette, rouge 2011

Clos de la Roilette
Fleurie , rouge 2011

Domaine Raymond Bouland
Morgon Délys, rouge 2011

Henry Fessy
Régnié Château des Reyssiers, rouge 2011

Domaine des Nugues
Beaujolais-Villages , rouge 2011

Domaine Émile Cheysson
Chiroubles , rouge 2011

Domaine Hubert Lapierre
Chénas Tradition, rouge 2011

Domaine Les Roches Bleues
Brouilly , rouge 2011

Henry Fessy
Côte de Brouilly , rouge 2011

Domaine du Pressoir Fleuri
Chiroubles Vieilles Vignes, rouge 2011

Domaine du Pressoir Fleuri
Morgon , rouge 2011

Domaine Gilles Copéret
Régnié , rouge 2011

Domaine Métrat et Fils
Chiroubles , rouge 2011

Domaine Paul et Éric Janin
Beaujolais-Villages Domaine des Vignes des Jumeaux, rouge 2011

Domaine Raymond Bouland
Morgon Vieilles Vignes, rouge 2011

Henry Fessy
Morgon , rouge 2011

Domaine Piron
Beaujolais-Villages Domaine de la Chanaise, rouge 2011

Georges Dubœuf
Chiroubles Domaine Desmures, rouge 2011

Mommessin
Morgon , rouge 2011

DOMAINE PASCAL AUFRANC

En Remont • 69840 Chénas
Tél. 04 74 04 47 95
pascal.aufranc@orange.fr • www.terroisoriginels.com
Visite : Sur rendez-vous.

Pascal Aufranc dispose de jolies parcelles sur Chénas, Juliénas et Fleurie, avec notamment une vieille vigne plantée en 1939 régulière par sa suavité et son élégance. Les 2010 offrent un équilibre tendre et digeste et les 2011 dégustés cette année sont pleins de sève, avec au sommet une magnifique cuvée Probus.

Chénas Vignes de 1939 2011

Rouge | 2013 à 2021 | 10,70 € **15,5/20**

Toujours cette sève parfumée en bouche, un jus fin et complexe, avec de fins tannins et un bel équilibre.

Fleurie 2011

Rouge | 2013 à 2017 | 11 € **14/20**

Fruité et droit, avec une fine trame minérale en bouche, élégant et frais.

Juliénas Les Cerisiers 2011

Rouge | 2013 à 2018 | 11 € **15/20**

Parfums de cerise noire et de viande séchée, gourmand et rond en bouche, plein de chair, plaisant.

Juliénas Probus 2011

Rouge | 2013 à 2026 | 13 € **16/20**

Très joli fruit noir, un tannin velouté bien caressant, finesse, profondeur et fraîcheur.

DOMAINE DANIEL BOULAND

Lieu-dit Corcelette • 69910 Villié-Morgon
Tél. 04 74 69 14 71 • Fax : 04 74 69 14 71
bouland.daniel@free.fr
Visite : Sur rendez-vous.

Sur son terroir de Corcelette, Daniel Bouland soigne ses vignes avec beaucoup d'attention. Ses morgons sont souvent dominés par les fruits noirs, avec une texture légèrement minérale qui allonge la bouche. Des cuvées qui vieillissent admirablement, notamment le morgon Vieilles-Vignes. Après les extraordinaires 2009, les 2010 rentrent dans le rang et on les dégustera jeunes. 2011 a ici un magnifique équilibre, le fruit est moins confituré qu'en 2009 et on savoure un joli grain dans le tannin.

Chiroubles 2011

Rouge | 2013 à 2021 | NC **15/20**

Parfums de fruits rouges et noirs, jus gras, dense et velouté, plein de soleil dans ce vin élégant, gourmand et long.

Côte de Brouilly Mélanie 2011

Rouge | 2013 à 2021 | NC **16/20**

Bouche charnue et gourmande, fruité alternativement rouge et noir, juteux, complet et concentré du début à la fin de bouche.

Morgon Corcelette 2011

Rouge | 2013 à 2021 | NC **15,5/20**

Une texture inimitable, belle profondeur en bouche, arômes appétissants de fruits noirs et de mine de crayon, finale saline salivante.

Morgon Vieilles Vignes 2011

Rouge | 2013 à 2026 | NC **16,5/20**

Une densité et une profondeur encore supérieures au corcelette, un grain de tannin très élégant, beaucoup de raffinement dans le toucher et de subtilité dans la finale.

DOMAINE RAYMOND BOULAND

Corcelette • 69910 Villié-Morgon
Tél. 04 74 04 22 25 • Fax : 04 74 04 22 25
vins_raymondbouland@hotmail.com
Visite : Sur rendez-vous.

Raymond est le grand frère de Daniel, leurs propriétés étant d'ailleurs voisines. Comme lui, ses vignes sont sur le climat de Corcelette et il en extrait deux cuvées : une sélection de vieilles vignes et une cuvée Délys (anciennement cuvée Prestige), à partir de vignes encore plus âgées. Les vins expriment le caractère tannique particulier de Corcelette, avec ce grain épicé si savoureux à table. Les 2011 sont bien réussis.

Morgon Délys 2011

Rouge | 2013 à 2021 | 7 € **15,5/20**

Un tannin épicé qui donne beaucoup de caractère à la bouche, le fruité rouge revient bien en fin, des viandes à fibres voire des plats épicés lui feront un grand sourire pour sa texture.

Morgon Vieilles Vignes 2011

Rouge | 2013 à 2021 | 7 € **14,5/20**

Concentré, droit, tannins croquants, un morgon complet et accessible, appréciable dès aujourd'hui.

DOMAINE JEAN-MARC BURGAUD

Morgon • 69910 Villié-Morgon
Tél. 04 74 69 16 10 • Fax : 04 74 69 16 10
jeanmarcburgaud@libertysurf.fr
www.jean-marc-burgaud.com
Visite : sur rendez-vous.

Jean-Marc Burgaud fait partie de la jeune génération qui contribue au dynamisme de l'appellation Morgon. Son vignoble se situe au cœur historique de la Côte de Py et sur de nombreux autres terroirs de qualité, sur Regnié et Villié-Morgon, et il vinifie dans l'esprit de produire des vins de garde. En 2011, ne passez surtout pas à côté de javernières, sans doute la meilleure jamais produite au domaine. À noter également l'apparition d'un beaujolais blanc, à partir de 2012.

Beaujolais-Villages Les Vignes de Thulon 2011

Rouge | 2013 à 2017 | NC **15/20**

Charnu et droit, fruité noir gourmand, tannins frais et élancés.

Morgon Côte du Py 2011

Rouge | 2013 à 2031 | NC **16,5/20**

Une trame droite et concentrée, avec de beaux amers nobles (goudron, fumée), un fort goût de roche, fort en saveurs et en caractère, et surtout un toucher caressant.

Morgon Côte du Py James 2011

Rouge | 2017 à 2031 | NC **16/20**

Il est encore dans une phase très serrée, les tannins emprisonnent le fruité du vin, mais la fraîcheur de la finale est salivante, il faut juste patienter un peu. À revoir après quelques années en cave, en espérant que l'extraction n'ait pas été un peu trop loin car à ce jour il se goûte comme un cahors.

Morgon Javernières 2011

Rouge | 2013 à 2031 | NC **17,5/20**

Un toucher gras et onctueux, le tannin est une caresse, grande profondeur et large palette de saveurs (poivre, fruits noirs et mine de crayon), grande fraîcheur finale, la longueur est impressionnante, sans doute l'une des plus belles réussites de Jean-Marc à ce jour.

Morgon Les Charmes 2011

Rouge | 2013 à 2031 | NC **15,5/20**

Plus en structure encore que Les Grands-Cras, grande fermeté tannique et parfums floraux caractéristiques de la vinification en grappe entière, mais le toucher peut gagner en finesse.

Morgon Les Grands Cras 2011

Rouge | 2013 à 2026 | NC **16/20**

Nez légèrement fumé, note de goudron, texture grasse et ferme, le tannin est bien enrobé, l'allonge savoureuse, sur l'olive noire et la mûre. Une harmonie supérieure au charmes.

Régnié Vallières 2011

Rouge | 2013 à 2018 | NC **15/20**

Bon volume de bouche, ample et savoureux, texture tendre avec des tannins fondus.

CHÂTEAU DE LA CHAIZE

la chaize odenas • 69460 Odenas
Tél. 04 74 03 41 05 • Fax : 04 74 03 52 73
chateaudelachaize@wanadoo.fr
www.chateaudelachaize.com
Visite : Sur rendez-vous pour les groupes. 9h-12h 14-17h30 du Lundi au jeudi.Vendredi 9h-12h 14-16h.

Immense propriété d'une centaine d'hectares, entourant l'un des plus beaux châteaux de la région, avec une cuverie semi-enterrée classée Monument Historique, le Château de la Chaize est la propriété de la famille Roussy de Sales. Les vinifications sont assez traditionnelles, avec des élevages en foudre ou en fût selon les cuvées. Les progrès soulignés depuis plusieurs années sur les cuvées Vieilles-Vignes et Réserve-de-la-Marquise trouvent en 2011 un aboutissement heureux dans la cuvée d'entrée de gamme.

Brouilly 2011

Rouge | 2013 à 2017 | 10,50 € **14/20**

Chair et mâche, on a gagné en densité par rapport aux millésimes précédents. Sérieux, avec des arômes savoureux. Il mérite une petite carafe.

Brouilly cuvée Vieilles Vignes 2011

Rouge | 2013 à 2021 | 15 € **15,5/20**

De beaux arômes de sous-bois et de jus de viande, raffiné, séveux et parfumé.

Brouilly Réserve de la Marquise 2011

Rouge | 2013 à 2021 | 18 € **16/20**

Riche, bouche élégante, texture raffinée, arômes de fruits secs et d'épices douces, raffiné.

DOMAINE ÉMILE CHEYSSON

Clos Les Farges • 69115 Chiroubles
Tél. 04 74 04 22 02 • Fax : 04 74 69 14 16
domainecheysson@orange.fr
www.domainecheysson.com
Visite : Du lundi au vendredi de 8h à 18h. Le week-end de 10h à 18h. Rendez-vous pour les groupes.

Ce domaine, qui appartient à la famille de l'ancien ministre socialiste, est depuis des années l'une des références de Chiroubles, le cru le plus haut perché du Beaujolais. Millésime après millésime, la cuvée d'entrée de gamme constitue l'un des meilleurs ambassadeurs de l'appellation avec sa finesse de grain et sa texture délicate. En revanche, le caractère boisé prononcé de la cuvée la-Précieuse nous a encore déplu en 2011.

Chiroubles 2011

Rouge | 2013 à 2017 | 7,30 € **15/20**

Élégant, fin, toucher délicat, arômes tendres de fruits rouges frais et de fleurs séchées, ensemble gourmand.

DOMAINE CHIGNARD

Le Point-du-Jour • 69820 Fleurie
Tél. 04 74 04 11 87 • Fax : 04 74 69 81 97
domaine.chignard@wanadoo.fr
Visite : Du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 19h de préférence sur rendez-vous.

Michel Chignard et son fils Cédric résument leur démarche en trois points : « Des vieilles vignes, de petits rendements et de la concentration : pas de miracle ». Les sols de sable granitique sont de plus en plus labourés, les vinifications se font en vendange entière, avec élevage sous bois, même en 2011. La cuvée Spéciale est toujours d'évolution plus lente que les-Moriers, elle était encore marquée par son élevage lors de notre dégustation.

Fleurie cuvée Spéciale 2010

Rouge | 2014 à 2020 | 12,80 € **15,5/20**

Le boisé n'est pas encore totalement fondu mais la bouche est ferme et droite, de belle longueur, sur des arômes de fruits secs.

Fleurie cuvée Spéciale 2009

Rouge | 2015 à 2026 | 12,80 € **18/20**

Toujours aussi fin et élégant, grande richesse de matière, il est encore un peu compact en bouche mais il vieillira longtemps. Grande fraîcheur finale.

Fleurie Les Moriers 2011

Rouge | 2013 à 2019 | 9,50 € **15,5/20**

De la mâche, concentré et droit, texture ferme, il emplit bien la bouche.

Fleurie Les Moriers 2010

Rouge | 2013 à 2017 | 9,50 € **15/20**

Le fruité rouge évolue sur la pâte de fruits, texture tendre et assez fondue, gourmand et bien aujourd'hui.

Fleurie Les Moriers 2009

Rouge | 2015 à 2024 | 9,50 € **16/20**

Il est toujours dans sa phase de fermeture mais les arômes de cassis sont gourmands, la bouche riche avec une texture ferme.

DOMAINE DU CLOS DES GARANDS

69820 Fleurie
Tél. 04 74 69 80 01 • Fax : 04 74 69 82 05
contact@closdesgarands.fr • www.closdesgarands.fr
Visite : Tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 19h, sur rendez-vous de préférence.

Audrey Charton s'implique avec beaucoup d'énergie dans le développement de son domaine et la renommée du cru Fleurie. Les très vieilles vignes du Clos des Garands poussent sur un terroir sableux pauvre qui donne toute sa minéralité et sa finesse au vin. Depuis quelques millésimes, Audrey affine la gestion des rafles lors des vinifications, avec un gain sensible en soyeux de bouche. Des vins qui se livrent jeunes généralement, même si le 2003 regoûté cette année avait bien tenu.

Bourgogne 2009

Rouge | 2013 à 2019 | 9 € **14/20**

Riche, concentré, tannique, un bourgogne de gamay comme le décret l'y autorise, ce qui surprendra en dégustation à l'aveugle mais ce vin supportera des viandes mijotées par sa puissance.

Fleurie 2011

Rouge | 2013 à 2017 | 10 € **14/20**

Plein de chair et de fruit, une rondeur gourmande avec déjà une légère tension dans la fin de bouche, impeccable.

Fleurie Vieilles Vignes 2011

Rouge | 2013 à 2019 | 10 € **14,5/20**

On gagne en raffinement et en profondeur par rapport à la Tradition, belle finesse pour ce vin fin et très élégant.

Fleurie Vieilles Vignes 2010
Rouge | 2013 à 2016 | 11,50 € **13/20**
Fruits rouges et épices, le toucher s'est bien arrondi en un an, il confirme qu'on le boit avec plaisir sur sa jeunesse.

DOMAINE DU CLOS DU FIEF
Les Gonnards • 69840 Juliénas
Tél. 04 74 04 41 62 • Fax : 04 74 04 47 09
domaine@micheltete.com • www.micheltete.com
Visite : Du lundi au samedi de 8h à 19h.
Michel Tête avait connu quelques vicissitudes entre la grêle de 2008 et la puissance excessive des 2009. Les 2010 et surtout les 2011 retrouvent une meilleure fraîcheur, avec quelques belles expressions du cru Juliénas dans ces deux millésimes.

Juliénas Prestige 2011
Rouge | 2013 à 2021 | épuisé **15/20**
Une élégance supérieure à la cuvée Tradition, de la mâche, en puissance mais des tannins bien enrobés, très joli jus. On le regoûtera avec plaisir en bouteille.

Juliénas Tête de Cuvée 2010
Rouge | 2015 à 2020 | épuisé **14,5/20**
Une harmonie de bouche qui faisait défaut à la cuvée Tradition, le tannin est fin, la finale dense et concentrée, encore un peu serrée.

DOMAINE GILLES COPÉRET
Les Chastys • 69430 Régnié-Durette
Tél. 04 74 04 38 08
gillescoperet@wanadoo.fr
www.domainegillescoperet.fr
Visite : Sur rendez-vous de préférence.
Ce vigneron de Régnié confirme son entrée dans le guide l'an passé. Adversaire acharné des techniques de thermovinification qui sévissent encore trop dans la région, ses différentes cuvées de régnié, morgon et fleurie ont le goût juste. La cuvée Équation, élevée 18 mois en fût, est un exercice de vin boisé qui ne plaira pas à tous. Les 2011 sont dans l'esprit charnu du millésime.

Fleurie 2011
Rouge | 2013 à 2018 | 7,15 € **13,5/20**
Fruité noir, attaque ronde même si on aimerait plus de profondeur.

Morgon 2011
Rouge | 2013 à 2019 | épuisé **15/20**
Un bon fruit, une bouche ronde, avec une longueur qui faisait défaut au fleurie.

Régnié 2011
Rouge | 2013 à 2018 | 6,15 € **14,5/20**
Bien charnu, attaque en volume, puissant et gourmand, finale fruits noirs et épices.

Régnié Équation 2011
Rouge | 2013 à 2019 | 19 € **15/20**
La puissance du millésime supporte bien le passage en fût, le goût boisé est prononcé mais les arômes de confiture et d'épices sauront séduire.

DOMAINE DAVID-BEAUPÈRE
La Bottière • 69840 Juliénas
Tél. 09 75 92 61 19 ou 06 20 37 51 19
Fax : 03 85 36 70 35
domaine.david.beaupere@gmail.com
louisclementdavidbeaupere.blogspot.fr
Visite : Sur rendez-vous.
Le domaine familial était en métayage jusqu'à ce que Louis-Clément David le reprenne, première vinification en 2008. Très enthousiaste pour son vignoble de Juliénas, belle appellation en manque de leaders médiatiques, ce néo-vigneron s'est tout de suite pris de passion pour une viticulture durable, les vignes sont actuellement en conversion bio. Le travail s'affine d'année en année, très belle cuvée la-bottière en 2011. Ces vins élevés sous bois présentent régulièrement un caractère épicé qui rebondira sur des plats en sauce.

Juliénas L.C.D.B. 2012
Rouge | 2013 à 2016 | 10 € **13,5/20**
Il y en aura peu mais le jus est pur et savoureux, avec déjà quelques notes poivrées et florales très appétissantes. De demi-corps, on le boira jeune.

Juliénas La Bottière 2011
Rouge | 2013 à 2021 | 18 € **16/20**
Un équilibre plus frais et plus droit que saint-antoine, une allonge élégante et distinguée, splendide tenue de bouche, elle épongera toutes sortes de sauces au vin.

Juliénas Saint-Antoine 2011
Rouge | 2013 à 2019 | 25 € **15/20**
Un tannin épicé qui se fond dans les notes vanillées de l'élevage, le toucher est élégant, l'ensemble gourmand et salivant, la finale fraîche.

DOMAINE JULES DESJOURNEYS

75, rue Jean-Thorin - Pontanevaux • 71570 La-Chapelle-de-Guinchay
Tél. 03 85 33 85 88 • Fax : 03 85 36 77 05
contact@vinifera.fr

Fabien Duperray est en train de réussir son pari, celui de produire de très grands vins dans le Beaujolais, dès son premier millésime, 2007. Les vignes qu'il a rachetées sont très âgées (souvent centenaires, avec d'excellents porte-greffes) et idéalement situées, sur Fleurie et Moulin-à-Vent (et bientôt de nouvelles acquisitions !), et la viticulture a tout de suite été orientée vers le bio, l'agrément devant être demandé prochainement. Des vinifications soignées et des élevages très longs font qu'il met en bouteille près de deux années après la récolte. Les prix sont à la hauteur. Les 2010 et 2011 dégustés cette année atteignent des sommets jamais vus dans la région depuis une éternité.

Fleurie La Chapelle-des-Bois Vieille Vigne 2011

Rouge | 2013 à 2026 | 36 € **17,5/20**

Une chair et une volupté plus gourmandes encore que sur 2010, allonge épicée, beaucoup d'équilibre.

Fleurie La Chapelle-des-Bois Vieille Vigne 2010

Rouge | 2013 à 2025 | 36 € **17/20**

Attaque riche, beaucoup de matière en bouche, une chair peu commune pour le millésime.

Fleurie Les Moriers 2011

Rouge | 2013 à 2027 | 36 € **18,5/20**

Une sève et une salinité exceptionnelles, la bouche reste tonique et étirée, le tannin frais et élancé.

Fleurie Les Moriers 2010

Rouge | 2013 à 2025 | 36 € **18/20**

La palette aromatique est plus diversifiée que chapelle-des-bois, avec beaucoup de profondeur et de sève dans le jus de bouche. Quel vin !

Moulin-à-Vent 2011

Rouge | 2013 à 2027 | 40 € **17,5/20**

Un tannin plus poli qu'en 2010, une gourmandise plus immédiate, et surtout un charme qui s'exprime dès l'attaque, sans faiblir jusqu'à la finale.

Moulin-à-Vent 2010

Rouge | 2013 à 2025 | 40 € **16,5/20**

Une salinité et une minéralité plus marquées que sur fleurie, c'est le caractère de l'appellation qui ressort, l'élevage est parfaitement intégré.

Moulin-à-Vent Les Chassignols 2011

Rouge | 2013 à 2027 | 60 € **19/20**

Un vin fabuleux, synthèse aboutie de l'opulence de 2009 et de la précision de 2010, il est profond, il pénètre en bouche, et surtout il vieillira longtemps.

Moulin-à-Vent Les Chassignols 2010

Rouge | 2013 à 2026 | 60 € **18/20**

Dense, droit, concentré, compact, une longueur impressionnante conclue par une fine note saline, le soyeux du tannin est impressionnant.

Moulin-à-Vent Les Michelons 2011

Rouge | 2013 à 2027 | 50 € **18,5/20**

L'écart avec la cuvée d'entrée de gamme de moulin s'est resserré sur ce millésime, ce sont les petits secrets de Fabien, mais michelons maintient son rang de grand cru, salin, suave et racé.

Moulin-à-Vent Les Michelons 2010

Rouge | 2016 à 2026 | 50 € **17,5/20**

Grosse puissance tannique, on va l'attendre un peu mais ses notes corsées lui donnent un envol imposant en finale. Quelle fraîcheur dans le tannin !

DOMAINE LOUIS-CLAUDE DESVIGNES

135, rue de la Voûte • 69910 Villié-Morgon
Tél. 04 74 04 23 35
louis.desvignes@wanadoo.fr
www.louis-claude-desvignes.com
Visite : Sur rendez-vous.

Louis-Benoît et Claude-Emmanuelle Desvignes sont aujourd'hui pleinement aux commandes du domaine, aux côtés de leur père, Louis-Claude, qui a permis à cette propriété de devenir une référence sur Morgon. Des vignes sur les meilleurs climats de la Côte de Py et de Javernières et un soin rigoureux tout au long du process expliquent l'extrême précision atteinte ces dernières années, avec un fruité noir, des notes d'encre et une concentration tannique qui distinguent leurs crus de leurs pairs. Il n'est pas rare que les vins jeunes soient un peu fermés, voire austères, mais tous vieillissent parfaitement. C'était

le cas des 2010, les 2011 offrent un fruité plus immédiat.

Morgon Côte de Py 2011
Rouge | 2016 à 2025 | 13,50 € **16,5/20**
La vinification quasi grappes entières se ressent, avec cette trame dense et serrée si particulière, mais quel jus derrière, l'allonge est très prometteuse car il faut le mettre en cave.

Morgon Javernières 2011
Rouge | 2013 à 2021 | 14 € **14,5/20**
Parfums plus capiteux que sur la côte-du-py, grande élégance dans le toucher car la part de rafle est plus faible que dans py, finale suave mais sans la concentration du py.

Morgon Javernières Les Impénitents 2011
Rouge | 2016 à 2027 | 19 € **17,5/20**
Importante trame tannique, comme toujours, des tannins bien enrobés, qui se fondent dans une finale réglissée et fraîche. C'est encore trop jeune et un passage en carafe lui fera du bien.

Morgon La Voûte Saint-Vincent 2011
Rouge | 2013 à 2018 | 9 € **14,5/20**
Bonne trame, tannin mûr, milieu de bouche en rondeur, agréable et accessible, dominante fruits noirs et graphite.

DOMAINE JEAN FOILLARD
Le Clachet • 69910 Villié-Morgon
Tél. 06 76 48 48 71 • Fax : 04 74 69 12 71
jean.foillard@wanadoo.fr
Visite : Sur rendez-vous.
Cela fait maintenant 30 ans que Jean Foillard a défini un style de morgons fruités et charnus qui a éduqué et séduit plus d'une génération d'amateurs, un style bien à lui qui a pour particularité d'être bon jeune comme de bien tenir dans le temps. Lorsque le millésime s'y prête, une sélection particulière de côte-de-py, baptisée astucieusement 3.14, permet de repousser les normes habituelles du domaine, la 2009 est encore dans les mémoires. Il n'y en a pas eu en 2011, un millésime où la gourmandise n'a pas eu de peine à s'imposer.

Fleurie 2011
Rouge | 2013 à 2021 | 25 € **15/20**
Fruits noirs, bouche charnue, la minéralité arrive progressivement en bouche même si la gourmandise domine.

Morgon Corcelette 2011
Rouge | 2013 à 2021 | 20 € **15,5/20**
Plus de profondeur que py, une densité et une mâche supérieures en bouche, des parfums plus orientés sur les fruits noirs.

Morgon Côte de Py 2011
Rouge | 2013 à 2021 | 20 € **15/20**
Un fruité fraise gourmand et suave, un jus fondant en bouche, un charme irrésistible. Le style de Jean est unique.

Morgon cuvée 3.14 2009
Rouge | 2014 à 2024 | 35 € **17/20**
Le vin doit être servi chambré, et un peu d'air lui fait même du bien. Fruité noir confit, raisin sec, jus d'une exquise gourmandise, belle fraîcheur aromatique qui conclut sur une note réglissée. Cette cuvée sera grande pendant longtemps.

GEORGES DUBŒUF
Quartier de la Gare • 71570 Romanèche-Thorins
Tél. 03 85 35 34 20 • Fax : 03 85 35 34 24
gduboeuf@duboeuf.com • www.duboeuf.com
Visite : De 9h à 19h tous les jours.
Les 80 ans allégrement fêtés, Georges Duboeuf continue de veiller chaque jour à la destinée de l'entreprise qui a permis au monde entier de découvrir les vins du Beaujolais et surtout le beaujolais-nouveau. Considérables, les volumes mis sur le marché n'atteignent pas toujours le niveau souhaité, notamment lorsque la thermovinification gomme l'expression du terroir. En revanche, certaines cuvées vinifiées plus classiquement représentent dignement la région, elles figurent dans notre sélection. Au sommet, la gamme Prestige, élevée en fûts et réalisée uniquement dans les bons millésimes, constitue indiscutablement l'un des meilleurs rapports qualité-prix de la région. 2011 est ici bien réussi.

Chiroubles 2011
Rouge | 2013 à 2016 | 6,25 € **13,5/20**
Fin, élégant, bouche droite et ferme, de l'allonge.

Chiroubles Domaine Desmures 2011
Rouge | 2013 à 2016 | 6,50 € **14/20**
Notes florales prononcées, beau caractère, tannin élégant, digeste.

Côte de Brouilly 2011
Rouge | 2013 à 2016 | 6,75 € **13,5/20**
Caractère ferme et droit, de la mâche, un côte-de-brouilly bien structuré.

Côte de Brouilly Domaine du Riaz 2011
Rouge | 2013 à 2016 | 6,75 € **14/20**
Plus en fruit que l'autre côte, un charme plus immédiat encore.

Fleurie Château de Grand-Pré 2011
Rouge | 2013 à 2016 | 7,40 € **14/20**
Expression florale, beaux parfums qui emmènent la bouche, tannins enrobés.

Fleurie Prestige 2011
Rouge | 2013 à 2018 | 13 € **15/20**
Comme toujours le meilleur de la série, un élevage soigné qui apporte de la gourmande et de la finesse, belle élégance.

Fleurie Reine des Grès 2011
Rouge | 2013 à 2016 | NC **14,5/20**
Autre réussite dans la gamme, fin et gourmand, avec une délicate structure minérale.

Juliénas Château des Poupets 2011
Rouge | 2013 à 2017 | NC **14/20**
Le boisé doit encore se fondre mais la matière est élégante, un vin à aérer.

Morgon Côte du Py 2011
Rouge | 2013 à 2017 | NC **14,5/20**
Le fruité élégant et fin de la côte s'exprime dans le verre, un vin de caractère, fort réussi.

Morgon Descombes 2011
Rouge | 2013 à 2016 | NC **14,5/20**
Droit, bonne matière, tannin élégant et fruité frais, joli morgon.

Moulin-à-Vent Domaine du Moulin-à-Vent 2011
Rouge | 2013 à 2017 | NC **14/20**
Fruité rouge agréable, du tannin et un bon volume en bouche, il doit encore fondre sa matière.

Moulin-à-Vent élevé en fût de chêne 2011
Rouge | 2013 à 2018 | NC **15,5/20**
Bouche ronde, tannin élégant, une matière anoblie par un bon élevage, ensemble frais et parfumé.

Moulin-à-Vent La Clé du Bief 2011
Rouge | 2013 à 2018 | NC **15/20**
Des notes animales gourmandes, jus de viande, un vin qui va prendre des airs de faux bourgognes à l'avenir.

Moulin-à-Vent Rochegrès 2011
Rouge | 2013 à 2018 | NC **15/20**
Joli goût de terroir pour ce vin à la minéralité affirmée, droit, long et bien équilibré en bouche.

DOMAINE DE LA GRAND'COUR
69820 Fleurie
Tél. 04 74 69 81 16
jlouis.dutraive@neuf.fr
http://dutraive.jeanlouis.free.fr
Visite : Sur rendez-vous.
Jean-Louis Dutraive cultive ses 10 hectares en agriculture biologique certifiée, vinifie en levures indigènes, avec une macération carbonique et sans ajouter de soufre. Ses différentes cuvées développent dans le verre d'inimitables parfums de fruits rouges frais, avec des textures caressantes et glissantes.

Brouilly Vieilles Vignes 2011
Rouge | 2013 à 2017 | NC **14,5/20**
Bonne mâche mais sans le charme fruité ni la sève des fleuries.

Fleurie Chapelle des Bois 2011
Rouge | 2013 à 2018 | NC **15,5/20**
Des parfums floraux de toute beauté, élégants et puissants, bouche énergique avec une finale pure.

Fleurie Clos de la Grand'Cour 2011
Rouge | 2013 à 2018 | NC **16/20**
Matière dense, très belle structure et toujours cette pureté des parfums, entre fruits et nuances minérales, ensemble complexe et savoureux.

Fleurie cuvée Vieilles Vignes 2011
Rouge | 2013 à 2021 | NC **17/20**
Un jus encore plus dense et plus fin dans son tannin que l'autre cuvée de clos, mais à ce stade l'écart n'est pas encore trop prononcé, même si elle vieillira mieux. À bien aérer.

Fleurie La Part des Grives 2011
Rouge | 2013 à 2018 | NC **15,5/20**
Un fruité surmûr mais frais, les notes de confitures de fruits sont gourmandes, la bouche est riche et concentrée, très savoureuse. À accorder à une nourriture épicée.

Fleurie Terroir Champagne 2011
Rouge | 2013 à 2018 | NC **16/20**
Élégant et rond mais sans la même finesse de sève que les vignes du clos.

DOMAINE DES GRANDS FERS

69820 Fleurie
Tél. 04 74 04 11 27 • Fax : 04 74 68 89 55
vins@christianbernard.fr • www.grandsfers.com
Visite : Sur rendez-vous.

Christian Bernard a repris le domaine familial en 1992, avec 10 hectares de vignes presque exclusivement sur Fleurie. Certaines vignes sont enherbées, d'autres sont désherbées, et l'éraflage est ajusté selon les millésimes. Les vins vieillissent harmonieusement, en développant des notes de menthol rafraîchissantes.

Fleurie Grands Fers Les Côtes 2010
Rouge | 2015 à 2018 | 9 € **15/20**
Sans la chair ni l'étoffe du 2011, mais un mélange de sensations minérales et de notes poivrées agréable et fin, l'allonge est fraîche.

Fleurie Tradition 2011
Rouge | 2013 à 2017 | 8 € **14,5/20**
Trame serrée, le grain est un peu appuyé mais l'ensemble est dense et charnu, taillé pour la table plus que pour les dégustations à l'aveugle.

HENRY FESSY

644, route de Bel-Air • 69220 Saint-Jean-d'Ardières
Tél. 04 74 66 00 16 • Fax : 04 74 69 61 67
contact@henryfessy.com • www.henryfessy.com
Visite : Sur rendez-vous.

La maison aux célèbres moustaches a été rachetée en 2008 par le négociant beaunois Louis Latour. Sous la direction technique de Laurent Chevalier, elle a peu à peu imposé un style plus traditionnel, en écartant au maximum les thermovinifications. Une redéfinition stylistique complétée par de nouveaux approvisionnements, puisque Fessy vient de reprendre les 18 hectares de vignoble du Château des Labourons, sur Fleurie. Bons 2011, avec des bouches bien définies.

Beaujolais 2011
Rouge | 2013 à 2016 | environ 9 € **13,5/20**
Fruité tendre avec une bonne mâche en bouche, rond et friand, légèrement salin en fin.

Brouilly 2011
Rouge | 2013 à 2016 | environ 8 € **14/20**
Bouche dense et agréablement concentrée, franc et droit.

Brouilly Les Brûlées 2011
Rouge | 2013 à 2019 | NC **14,5/20**
Plus de matière que l'autre brouilly, un fruité noir même si on apprécierait plus de longueur en fin.

Chénas 2011
Rouge | 2013 à 2018 | NC **14,5/20**
La finale saline est là, mais il lui manque un petit rien de chair pour apporter autant de plaisir que le juliénas.

Chiroubles 2011
Rouge | 2013 à 2018 | environ 7 € **14/20**
Moins en chair que le côte-de-brouilly, tendre dans sa texture, rondeur fruitée.

Côte de Brouilly 2011
Rouge | 2013 à 2019 | environ 7 € **15/20**
Belle expression du terroir de la Côte, droit et concentré, élégant et salin en fin.

Fleurie 2011
Rouge | 2013 à 2017 | environ11 € **13/20**
Fruité un peu compoté, le tannin est un peu rigide, longueur moyenne.

Fleurie Château des Labourons 2011
Rouge | 2013 à 2021 | NC **15,5/20**
La cuvée a été produite avant la reprise de la propriété par la maison. Il est un cran au-dessus de l'autre cuvée de fleurie, plus en gras et en fraîcheur, avec beaucoup d'élégance dans la fin de bouche.

Juliénas 2011
Rouge | 2013 à 2019 | environ 8 € **15/20**
De la sève, fruits noirs et poivres, bouche riche et bien concentrée, de l'élégance et un toucher soyeux.

Morgon 2011
Rouge | 2013 à 2019 | environ 7 € **14,5/20**
Agréable expression de bouche, structurée mais sans dureté, parfums de fruits noirs et d'épices gourmands.

Moulin-à-Vent 2011
Rouge | 2013 à 2020 | environ 9 € **15/20**
Le plus puissant de tous, bouche compacte, dense, belle sève et élégance des arômes de fruits noirs dans la fin de bouche.

Régnié Château des Reyssiers 2011
Rouge | 2013 à 2021 | environ 7 € **15,5/20**
Concentré, fruits noirs, texture ferme, une réussite pour l'appellation.

Saint-Amour 2011
Rouge | 2013 à 2018 | NC **14,5/20**
Fruité rouge épicé, ça emplit la bouche, la texture minérale qui s'exprime en fin signe le terroir.

CHÂTEAU DES JACQUES
Les Jacques • 71570 Romanèche-Thorins
Tél. 03 80 22 10 57 • Fax : 03 85 35 59 15
chateau-des-jacques@wanadoo.fr
www.louisjadot.com
Visite : Sur rendez-vous.

Ce domaine, appartenant à Louis Jadot, a permis à de nombreux amateurs de découvrir l'ambition des crus du Beaujolais. À partir de 2008, les morgons ont abandonné l'étiquette du Château des Lumières pour reprendre celle du Château des Jacques. En 2010, la propriété a acquis 15 hectares de très beaux secteurs en Moulin-à-Vent, mais il faudra plusieurs années pour que la viticulture soignée, déjà en place sur les vignes historiques, y produise ses effets, c'est ce que l'on observe en dégustant la-rochelle en 2011. Les autres parcellaires du domaine sont de très bon niveau, notamment rochegrès.

Beaujolais Grand Clos de Loyse 2011
Blanc | 2013 à 2016 | NC **13,5/20**
Ciselé et frais, tension citronnée, bouche vive et bien droite, désaltérant.

Fleurie 2011
Rouge | 2013 à 2021 | NC **15/20**
Première récolte pour la cuvée, un jus très concentré qui a bien supporté son élevage, c'est riche et droit mais à réserver à des accords hauts en saveur en raison de la densité de la bouche.

Morgon Côte du Py 2011
Rouge | 2013 à 2024 | NC **16,5/20**
Un jus salin dès l'attaque, avec des tannins encore plus fins que dans l'assemblage, splendide py, très élégant.

Moulin-à-Vent 2011
Rouge | 2013 à 2021 | 19,40 € **15,5/20**
De la mâche, texture serrée pour une bouche charnue, complet.

Moulin-à-Vent Clos du Grand Carquelin 2011
Rouge | 2013 à 2024 | 26,30 € **16,5/20**
Plus d'enrobage que la-roche, une belle intensité de saveur et une profondeur plus marquée.

Moulin-à-Vent Grand Clos de Rochegrès 2011
Rouge | 2013 à 2024 | 26,30 € **17,5/20**
Une richesse de sève supérieure aux autres parcellaires, avec une profondeur saline et un tannin raffiné.

Moulin-à-Vent La Roche 2011
Rouge | 2013 à 2024 | 26,30 € **16/20**
Plus en profondeur que l'assemblage, une texture minérale prononcée en bouche, très élégant dans son envol.

Moulin-à-Vent La Rochelle 2011
Rouge | 2013 à 2021 | 26,30 € **15,5/20**
Un jus velouté même si on peut progresser en raffinement de tannin, l'épaisseur de bouche est prometteuse pour l'avenir.

DOMAINE PAUL ET ÉRIC JANIN
La Chanillière • 71570 Romanèche-Thorins
Tél. 03 85 35 52 80 • Fax : 03 85 35 21 77
contact@domaine-paul-janin.fr
www.domaine-paul-janin.fr
Visite : Du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Le samedi sur rendez-vous.

Éric Janin soigne son vignoble idéalement situé sur l'un des meilleurs terroirs du Beaujolais. Les sols riches en manganèse donnent à ses cuvées un caractère épicé mais délicat, que ses vinifications sous bois et son hygiène de cave soulignent avec raffinement. Aucune fausse note dans les derniers millésimes.

Beaujolais-Villages Domaine des Vignes des Jumeaux 2011
Rouge | 2013 à 2016 | NC **14,5/20**
Charnu, bouche ample, arômes de fruits frais, gourmand, complet.

Beaujolais-Villages Domaine des Vignes des Jumeaux 2011
Blanc | 2013 à 2016 | NC **13,5/20**
Très fruits blancs, allonge pure et fraîche mais sans beaucoup de chair, c'est le millésime.

Moulin-à-Vent Clos du Tremblay 2011
Rouge | 2015 à 2021 | NC **16,5/20**
Tannins droits, texture serrée, beaucoup de mâche mais étoffée par une allonge élégante, belle fraîcheur finale, bon potentiel.

Moulin-à-Vent Domaine des Vignes du Tremblay 2011
Rouge | 2013 à 2021 | NC **15,5/20**
Profond, plein de sève, bouche droite et ferme, savoureux.

Moulin-à-Vent Les Grenériers Vieilles Vignes 2011
Rouge | 2013 à 2024 | NC **17,5/20**
Arômes de fruits noirs et de chocolat, texture grasse, splendides tannins veloutés, ample et savoureux.

DOMAINE LABRUYÈRE
Moulin à Vent • 71570 Romanèche-Thorins
Tél. 03 85 20 38 00 • Fax : 03 85 38 89 90
edouard@groupe-labruyere.com
www.domaine-labruyere.com
Visite : Sur rendez-vous.

Ce domaine a été repris en main par la famille Labruyère en 2007, avec la volonté affichée de faire parler leurs grands terroirs, le Clos du Moulin-à-Vent en tête, sans doute le plus beau sous-sol de l'appellation. Avec l'aide de l'œnologue Nadine Gublin, leur première tâche consiste à redonner vie aux sols, après des décennies de culture chimique. Les progrès enregistrés sur les derniers millésimes sont incontestables et encourageants mais on peut encore gagner en rendu du terroir. À partir de 2011, trois parcellaires sont vinifiés à part.

Moulin-à-Vent Carquelins 2011
Rouge | 2013 à 2024 | 18,50 € **16/20**
Belle trame dense et serrée, la minéralité du moulin est présente, la chair enrobe les tannins, ensemble concentré et tendu.

Moulin-à-Vent Champ de Cour 2011
Rouge | 2013 à 2021 | 15 € **15/20**
Plus de chair et d'épaisseur que la Grande-Cuvée, un peu moins d'élégance dans les arômes et de raffinement dans le tannin peut-être.

Moulin-à-Vent Grande Cuvée 2011
Rouge | 2013 à 2021 | 12,50 € **15,5/20**
Jus vineux en bouche, arômes gourmands de fruits noirs, de viande séchée et de mine de crayon, tannins mûrs et gras, bien enrobés.

Moulin-à-Vent Le Clos du Moulin-à-Vent Monopole 2011
Rouge | 2013 à 2024 | 22 € **16/20**
Le plus racé et le plus élégant de tous mais nous lui préférons d'un rien la personnalité du carquelins, question de style et de goût. L'apport du bois semble ici un rien plus prononcé mais un peu de vieillissement en bouteille fondra le tout.

DOMAINE HUBERT LAPIERRE
Les Gandelins - Cidex 324 - 1847, route des Deschamps • 71570 La Chapelle-de-Guinchay
Tél. 03 85 36 74 89 • Fax : 03 85 36 79 69
hubert.lapierre@wanadoo.fr
www.domaine-lapierre.com
Visite : Sur rendez-vous de préférence.

Hubert Lapierre a choisi en 2009 de restreindre drastiquement la taille de son exploitation, se concentrant sur ses trois hectares et demi en propriété, sur Chénas et Moulin-à-Vent. Avec près de cinquante vinifications au compteur, il prend le temps de soigner ses vignes comme un jardin, notamment en pratiquant l'enherbement.

Chénas élevé en fût de chêne 2011
Rouge | 2016 à 2031 | 11 € **17,5/20**
Le boisé n'est pas encore fondu mais la richesse de la matière le digèrera sans peine d'ici 4 à 5 ans, comme on l'a noté sur les millésimes antérieurs. C'est une grande bouteille, le tannin est velouté et la finale fondante et fraîche.

Chénas élevé en fût de chêne 2010
Rouge | 2014 à 2025 | 11 € **16/20**
Le boisé commence à se fondre, preuve que la patience est récompensée avec cette cuvée. Arômes gourmands de fruits rouges poêlés et d'épices douces, la bouche est tendue et droite, mais le tannin est encore plus beau en 2011.

Chénas Tradition 2011
Rouge | 2013 à 2021 | 6,20 € **15/20**
Bouche concentrée et charnue, notes de sous-bois et de champignons, gourmand et complet.

Chénas Vieilles Vignes 2011
Rouge | 2013 à 2026 | 6,90 € **16,5/20**
Un tannin caressant pour cette belle cuvée, profonde et gourmande, avec une délicate tension qui revient bien.

Moulin-à-Vent Tradition 2011
Rouge | 2013 à 2021 | épuisé **15,5/20**
Grande élégance dans l'expression en bouche, jus délié et suave, gourmand.

Moulin-à-Vent Vieilles Vignes 2011
Rouge | 2013 à 2026 | épuisé **16,5/20**
Du raffinement, de la délicatesse, des parfums purs et frais, lui aussi s'est un peu refermé.

DOMAINE MARCEL LAPIERRE
Les Chênes • 69910 Villié-Morgon
Tél. 04 74 04 23 89 • Fax : 04 74 69 14 40
informations@marcel-lapierre.com
www.marcel-lapierre.com
Visite : Sur rendez-vous.

Mathieu Lapierre assume désormais la direction du domaine. De sa formation de cuisinier, il a conservé une gestion méticuleuse de l'hygiène, indispensable lorsqu'on vinifie sans soufre. Attention, les cuvées non filtrées et non protégées doivent absolument être conservées à température de cave, sous peine de déviance. Le domaine propose aussi des cuvées plus classiques mais les contre-étiquettes sont clairement détaillées. Après une belle trilogie 2009, 2010, 2011, les 2012 seront moins en chair et d'évolution rapide.

Morgon Marcel Lapierre 2011
Rouge | 2013 à 2021 | 27 € **15,5/20**
Très joli jus de fruits rouges, concentré et onctueux.

Morgon Nature 2012
Rouge | 2013 à 2014 | 16 € **13/20**
Moins d'étoffe qu'en 2011, le fruité rouge est plus sur la groseille, acidulé, on les boira frais et rapidement.

Morgon Nature 2011
Rouge | 2013 à 2018 | épuisé **15/20**
Un peu plus de chair et de densité encore que la cuvée sulfitée, un autre style pour une même gourmandise.

Morgon Sulfité 2011
Rouge | 2013 à 2018 | 16 € **15/20**
Fruité noir concentré, bouche très pure, allonge énergique et fraîche.

DOMAINE LASSAGNE
Lieu-dit La-Ville • 71570 Saint-Amour-Bellevue
Tél. 03 85 37 11 93 • Fax : 03 85 36 56 61
andre@domainelassagne.com
Visite : Sur rendez-vous.

André et Nicole Lassagne se sont reconvertis vignerons avec le millésime 2000, en reprenant les six hectares du domaine familial, essentiellement sur Saint-Amour. On apprécie la franchise des différentes cuvées, elles se livrent en général assez rapidement. Les 2010 et 2011 sont tendres, 2012 offre un caractère plus épicé que l'on appréciera rapidement.

Juliénas Vieilles Vignes 2012
Rouge | 2013 à 2018 | 10 € **13/20**
Une dominante d'arômes poivrés qui amènent du caractère, le tannin est un peu rigide mais une viande mijotée le fera sourire.

Juliénas Vieilles Vignes 2011
Rouge | 2013 à 2016 | 10 € **14/20**
Jus délié en bouche, concentration sur les fruits noirs, gourmand, droit et frais.

Saint-Amour Prestige 2011
Rouge | 2014 à 2019 | 15 € **14,5/20**
Plus chargé en tannins que la cuvée de vieilles vignes, il lui faudra un peu de temps pour digérer cet apport mais l'ensemble est de qualité.

Saint-Amour Vieilles Vignes 2011
Rouge | 2013 à 2018 | 10 € **14,5/20**
Très agréable profondeur de goût, les tannins sont bien dessinés, on se régale de sa gourmandise de fruits noirs.

DOMAINE THIBAULT LIGER-BELAIR
Lieu-dit Maison Neuve • 69840 Chénas
Tél. 03 80 61 51 16 • Fax : 03 80 61 51 16
contact@thibaultligerbelair.com
www.thibaultligerbelair.com

Thibault Liger-Belair continue sa progression en Beaujolais. Déjà fameux pour ses productions côte-d'oriennes, il a acquis en 2009 de très jolies vignes sur Moulin-à-Vent. La reprise en mains du vignoble est en cours, les sols sont labourés avec application

mais les deux cuvées de Vieilles-Vignes et La-Roche brillent déjà. Très jolis 2011, sans aucun doute le millésime le plus accompli de ce (très jeune) domaine.

Moulin-à-Vent La Roche 2011
Rouge | 2015 à 2026 | 15,50 € **16,5/20**
Plus de pureté que dans la cuvée de vieilles vignes, mais plus lente à se faire, toute droite et pleine de sève. L'écart avec la cuvée vieilles-vignes se creusera dans le temps.

Moulin-à-Vent Les Roucheaux 2011
Rouge | 2013 à 2021 | 12,50 € **15/20**
Jus gourmand et savoureux, beau toucher de bouche, plein de charme et légèrement salin en fin.

Moulin-à-Vent Vieilles Vignes 2011
Rouge | 2013 à 2026 | 12,50 € **16,5/20**
Tension perceptible dès l'attaque, le granite étire la bouche, beaucoup de raffinement et d'élégance.

Moulin-à-Vent Vignes Centenaires 2011
Rouge | 2013 à 2026 | 18,50 € **16,5/20**
La suavité de l'an passé se confirme, avec un toucher de velours, ce vin sensuel de révèle déjà irrésistible.

DOMAINE DE LA MADONE
La Madone • 69820 Fleurie
Tél. 04 74 69 81 51 • Fax : 04 74 69 81 93
domainedelamadone@wanadoo.fr
www.domaine-de-la-madone.com
Visite : Du lundi au samedi de 10h à 12h et de 13h30 à 18h. Le dimanche sur rendez-vous.
Le coteau pentu de La Madone offre une vue imprenable sur Fleurie et ses environs. Jean-Marc Després et son fils Arnaud y exploitent les deux propriétés voisines du domaine de la Madone et du domaine du Niagara. Dans la gamme, nous préférons la cuvée de Grille-Midi (une cuvette très solaire) et la cuvée-Spéciale, issue des plus vieilles vignes. Les quelques 2011 dégustés étaient séduisants.

Fleurie cuvée Spéciale Vieilles Vignes 2011
Rouge | 2013 à 2021 | 12,50 € **16/20**
Un velouté supérieur à la cuvée Tradition, des arômes gourmands de fruits noirs et de réglisse, une minéralité légèrement amère qui allonge la finale, beau fleurie.

Fleurie Domaine du Niagara 2011
Rouge | 2013 à 2017 | 9 € **14,5/20**
Floral, bouche ronde avec de la chair, expression de fruits noirs, agréable tension en finale.

Fleurie Tradition 2011
Rouge | 2013 à 2017 | 8 € **14,5/20**
Assez proche du fleurie du domaine du Niagara, un peu plus minéral peut-être mais le même jus délié, marqué par les fruits noirs.

DOMAINE LAURENT MARTRAY
Combiaty • 69460 Odenas
Tél. 04 74 03 51 03 ou 06 14 42 04 74
Fax : 04 74 03 50 92
martray.laurent@akeonet.com
www.domainelaurentmartray.com
Visite : Sur rendez-vous.
Laurent Martray partage son temps entre son vignoble en propriété, un peu plus d'un hectare en Côte de brouilly, et son métayage de 9 hectares pour le compte du Château de la Chaize. Il extrait d'ailleurs de son terroir de Combiaty l'une des plus belles expressions de brouilly. Son application à la vigne lui permet de parfaitement lire chaque millésime, et son expérience lui permet aujourd'hui de maîtriser les élevages. Un domaine hautement recommandable et qui mérite amplement une progression dans notre hiérarchie. Les 2011 sont une étonnante synthèse de la concentration des 2009 et de la fraîcheur des 2010.

Brouilly Corentin 2011
Rouge | 2015 à 2026 | NC **17/20**
L'élevage a patiné les tannins et arrondi tous les angles, l'ensemble est ferme et frais, de belle évolution prévisible.

Brouilly Vieilles Vignes Combiaty 2011
Rouge | 2013 à 2021 | NC **15,5/20**
Dense, concentré, belle chair, une texture fine, belle richesse de saveur.

Côte de Brouilly Les Feuillées 2011
Rouge | 2013 à 2026 | NC **16,5/20**
Belle prise de bouche, ample et concentrée, le fruité rouge arrive progressivement, finale serrée et bien fraîche.

DOMAINE MÉTRAT ET FILS

La Roilette • 69820 Fleurie
Tél. 04 74 69 84 26 • Fax : 04 74 69 84 49
contact@domainemetrat.fr
www.domainemetrat.com
Visite : Sur rendez-vous.

Bernard Métrat a la chance de cultiver des vignes dans le prestigieux secteur de la Roilette. Situé sur Fleurie mais en bordure de Moulin-à-Vent, le sous-sol y est plus caillouteux et argileux que dans le reste de l'appellation, fameux pour ses sols de granite rose décomposé. Les vins associent alors avec bonheur le parfum inimitable des fleuries au corps charnu des moulin-à-vents. Comme souvent, la vieille vigne de fleurie est le sommet de la cave en 2011.

Chiroubles 2011

Rouge | 2013 à 2019 | 7 € **14,5/20**

Bon volume de bouche, charnu et rond, les arômes de fruits noirs sont séduisants.

Chiroubles lieu-dit Côte Rôtie 2011

Rouge | 2013 à 2021 | 8,50 € **15,5/20**

Plus serré et plus droit que l'autre chiroubles, plus fin dans sa texture et ses arômes.

Fleurie La Roilette 2011

Rouge | 2013 à 2021 | 7 € **16/20**

Attaque sur les fruits noirs relayée par une fine tension minérale, de l'allonge et une bonne fraîcheur en fin de bouche.

Fleurie La Roilette Vieilles Vignes 2011

Rouge | 2013 à 2024 | 9 € **17/20**

Intensément parfumée, allonge pleine de sève, caractère légèrement salin, splendide fleurie.

Moulin-à-Vent lieu-dit Champagne 2010

Rouge | 2015 à 2020 | 9 € **15/20**

Les arômes de fruits rouges ont évolué vers la pâte de fruits, le tannin n'est pas aussi enrobé qu'en 2011 mais on apprécie sa gourmandise tendre.

CLOS DE MEZ

Les Raclets • 69820 Fleurie
Tél. 06 03 35 71 89 • Fax : 03 80 61 21 47
contact@closdemez.com • www.closdemez.com
Visite : Sur rendez-vous.

Le Clos de Mez est la création de Marie-Élodie Zighera (dont les initiales reforment le mot MEZ), à partir d'une partie des vignes familiales, qui longtemps étaient apportées à la cave de Fleurie. Après des études viticoles et de nombreuses recherches documentaires, elle s'est mis en tête de produire des beaujolais comme autrefois. Elle a donc mis en place une viticulture exemplaire, avec reprise des labours, elle vendange à parfaite maturité, les fermentations démarrent à basse température, avec des cuvaisons longues et des élevages qui prennent le temps nécessaire. Une verticale des vins du domaine montre que le style se précise d'année en année.

Fleurie La Dot 2010

Rouge | 2013 à 2020 | 11 € **15,5/20**

L'acidité du millésime est présente mais l'allonge est harmonieuse, avec de savoureux arômes de viande séchée, un vin à carafer.

Fleurie La Dot 2009

Rouge | 2015 à 2024 | 11 € **16,5/20**

Les parfums de fruits mûrs du millésime sont bien présents, il s'est un peu refermé ce qui rend son tannin moins aimable aujourd'hui, attendre un peu.

Morgon Château Gaillard 2010

Rouge | 2016 à 2025 | NC **15,5/20**

Sur la réduction, il offre de beaux tannins fermes et droits, une belle structure qui doit encore s'assouplir en bouteille.

MOMMESSIN

Le Pont-des-Samsons • 69430 Quincié-en-Beaujolais
Tél. 04 74 69 09 30 • Fax : 04 74 69 09 28
information@mommessin.fr
Visite : Du lundi au vendredi sur rendez-vous.

Mommessin est la tête de pont du groupe Boisset dans le Beaujolais. L'expérience Monternot, un cuvier indépendant pour des vinifications pointues, a hélas pris fin, privant la marque de quelques cuvées de bon niveau. Le reste de la gamme permet de trouver de jolies bouteilles mais il faut savoir trier.

Fleurie Domaine de la Presle 2011

Rouge | 2013 à 2019 | 9,10 € **14/20**

Belle densité en bouche, de la mâche, une allonge minérale qui donne beaucoup de cachet.

Morgon 2011

Rouge | 2013 à 2019 | 5 € **14/20**

Fruité rouge prononcé, une texture élégante, bouche en profondeur, bon volume charnu et gourmand.

CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT

4, rue des Thorins • 71570 Romanèche-Thorins
Tél. 03 85 35 50 68
info@chateaudumoulinavent.com
www.chateaudumoulinavent.com
Visite : Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h; le week-end sur rendez-vous.

Le Château du Moulin-à-Vent, longtemps appelé Château des Thorins, a été racheté par Jean-Jacques Parinet en 2009. Issu de l'univers des logiciels, ce Parisien d'origine a tout de suite vu grand pour cette splendide propriété de 30 hectares, idéalement situés autour du fameux moulin. Le domaine s'est encore agrandi en 2012, en acquérant 17 hectares supplémentaires de terroirs de premier plan, toujours en Moulin-à-Vent, le Domaine de la Tour du Bief. De lourds investissements ont été consentis, la cuverie permet désormais une hygiène idéale, et bien sûr les vignes ont été sérieusement reprises en main, les désherbages cessés et les manquants replantés. Comme premier millésime, il était difficile d'envisager plus idyllique que 2009. Les progrès depuis sont constants.

Moulin-à-Vent 2010
Rouge | 2013 à 2020 | 16,60 € **15,5/20**
La cuvée des Terrasses permet d'isoler les meilleurs jus pour la cuvée du château, et on apprécie la suavité de la bouche, la profondeur, l'harmonie.

Moulin-à-Vent Champ de Cour 2011
Rouge | 2013 à 2021 | 27,70 € **16,5/20**
Le plus profond de tous, le plus charnu, grâce aux sols plus argileux, belle étoffe en bouche, avec une saveur gourmande de fruits rouges confits.

Moulin-à-Vent Château du Moulin-à-Vent 2011
Rouge | 2013 à 2018 | 17,90 € **15/20**
Charnu, vineux, du corps, profondeur, long, épices et fruits noirs et rouges.

Moulin-à-Vent Couvent des Thorins 2011
Rouge | 2013 à 2018 | 12,50 € **15/20**
Nez gourmand, jolis fruits rouges, tannins très fondus, longueur en bouche, gouleyant, délicat, subtil, élégant,

Moulin-à-Vent Couvent des Thorins 2011
Rouge | 2013 à 2017 | NC **14/20**
Plein de mâche et de chair, les tannins sont encore un peu appuyés mais la finale ronde ramène de la gourmandise.

Moulin-à-Vent Croix des Vérillats 2011
Rouge | 2013 à 2021 | 24,80 € **16,5/20**
Bouche ciselée et enlevée, toucher élégant, on apprécie la finesse des arômes, la précision d'ensemble.

Moulin-à-Vent Domaine de la Tour du Bief - Les Hauts de la Rochelle 2011
Rouge | 2013 à 2021 | 17,70 € **15/20**
Il doit encore se remettre de sa mise récente mais les tannins sont fins, la bouche caressante et la finale fraîche.

Moulin-à-Vent Domaine de la Tour du Bief - Les Hauts de la Rochelle 2010
Rouge | 2013 à 2020 | 17,70 € **14,5/20**
Un velouté qui faisait défaut à l'autre cuvée du château, jus élégant et profond, ensemble charnu.

Moulin-à-Vent Les Terrasses du Château 2011
Rouge | 2013 à 2018 | 14,60 € **14,5/20**
Toucher élégant, jus fruité en bouche, profondeur moyenne mais un charme qui incite à finir le verre.

Pouilly-Fuissé Parcelles de Fuissé 2011
Blanc | 2013 à 2017 | 16,70 € **14/20**
Consensuel, agréable, vif, tranchant, florale et minérale, souple.

DOMAINE DU MOULIN D'ÉOLE

Le Bourg • 69840 Chénas
Tél. 04 74 04 46 88 • Fax : 04 74 04 47 29
moulindeole@wanadoo.fr
Visite : Du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Dimanche matin.

Philippe Guérin propose essentiellement deux cuvées de moulin-à-vent, un thorins vinifié de façon traditionnelle, en cuve, et un champ-de-cour élevé en fût de chêne. Ici le fruit est souvent en réserve, les vins expriment une solide puissance tannique, un style massif qui s'impose à table. Bons 2011.

Moulin-à-Vent Les Champs de Cour 2011
Rouge | 2014 à 2019 | 9,50 € **16/20**
L'élevage est perceptible par ses fines nuances vanillées mais a permis de bien graisser le tannin, belle puissance pour ce vin profond et charnu.

Moulin-à-Vent Les Thorins 2011
Rouge | 2014 à 2021 | 9 € **15,5/20**
Belle emprise de bouche, une trame ferme qui se déroule autour d'un jus au fruité rouge, c'est savoureux mais encore un peu jeune.

Moulin-à-Vent Les Thorins 2010
Rouge | 2013 à 2017 | 9 € **15/20**
Il évolue sur la pâte de fruits rouges, la minéralité s'est affirmée dans un ensemble droit et ferme.

DOMAINE DES NUGUES
Les Pasquiers - 40, rue de la Serve • 69220 Lancié
Tél. 04 74 04 14 00 • Fax : 04 74 04 16 73
earl-gelin@wanadoo.fr
www.domainedesnugues.com
Visite : Du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h30 sur rendez-vous de préférence.

Gilles Gelin élabore des beaujolais comme nous les aimons : avec de la mâche et de la densité en bouche, sans céder aux sirènes du fruité technologique et vulgaire. Sa cuvée Quintessence est un modèle de gamay vinifié sur la matière, elle doit être servie en carafe pour piéger les dégustateurs snobs qui méprisent la région. Gilles pense que 2011 est peut-être son meilleur millésime jamais produit, dans l'équilibre et la fraîcheur.

Beaujolais-Villages 2012
Blanc | 2013 à 2017 | 10 € **15/20**
Plein de chair, fruité jaune gourmand (chair d'abricot), délicieux.

Beaujolais-Villages 2012
Rosé | 2013 à 2015 | 6,50 € **13,5/20**
Fruité gourmand, frais et croquant, bouche ronde, élégant.

Beaujolais-Villages 2011
Rouge | 2013 à 2019 | 7,30 € **15/20**
Élégant, fruité noir fondant, les tannins sont parfaitement enrobés, un vin à la gloire du gamay.

Beaujolais-Villages Pierre 2009
Rouge | 2013 à 2022 | 15 € **16,5/20**
Une concentration chocolatée particulièrement savoureuse, un toucher velouté surfin, bravo l'artiste ! Quelle fraîcheur et quelle longueur !

Beaujolais-Villages Quintessence du Gamay 2009
Rouge | 2013 à 2022 | 12 € **16/20**
Le toucher de bouche est fantastique, on note une belle fraîcheur pour le millésime, les arômes de confiture de fruits noirs et de pâte de fruits sont savoureux. Il en étonnera plus d'un.

Fleurie 2011
Rouge | 2013 à 2021 | 11 € **15/20**
Plus minéral que le beaujolais-villages, une texture fondante, avec un agréable retour du fruit en fin. Il mérite un peu d'ouverture.

Morgon 2011
Rouge | 2013 à 2018 | 10,70 € **14/20**
Rond, fruité noir mais sans la personnalité minérale du fleurie. Sa gourmandise n'en demeure pas moins agréable.

CHÂTEAU DE PIERREUX
Pierreux • 69460 Odenas
Tél. 04 74 69 09 34 • Fax : 04 74 03 18 39
nesme.l@chateaudepierreux.com

Cette splendide propriété appartient depuis 2002 au groupe Boisset, qui l'a joliment restaurée. Situé au pied du mont Brouilly, le terroir est de premier ordre, il donne une belle structure minérale aux vins. Les vinifications se font entièrement en foudres. Le château n'élabore que deux cuvées de brouilly, une entrée de gamme et une Réserve-du-Château. Non produite en 2010, cette dernière a bénéficié d'un raisin particulièrement mûr en 2011.

Brouilly 2011
Rouge | 2013 à 2017 | NC **14,5/20**
Savoureux, droit et élancé, de la mâche et toujours cette finale minérale légèrement saline propre au terroir.

Brouilly La Réserve du Château 2011
Rouge | 2013 à 2021 | NC **15,5/20**
Riche, concentré, un raffinement supérieur à l'autre cuvée, une fraîcheur aromatique en finale qui vient nuancer la puissance et la haute maturité du raisin. Bourguignon dans l'âme mais très bon style.

DOMAINE PIRON

Morgon • 69910 Villié-Morgon
Tél. 04 74 69 10 20 • Fax : 04 74 69 16 65
piron@domaines-piron.fr • www.domaines-piron.fr
Visite : Lundi Samedi 9h-19h.

La soixantaine dynamique, Dominique Piron fait partie de ces infatigables ambassadeurs du Beaujolais qui parcourent le monde pour en faire déguster les différents terroirs, vinifiés dans le plus grand respect de la tradition et de l'origine. Morgon, Chénas et Moulin-à-Vent sont ici d'une grande régularité, pour le plus grand plaisir des papilles. Bons 2011, les 2012 ne devraient pas afficher la même tenue.

Beaujolais Domaine de la Chanaise 2012
Blanc | 2013 à 2015 | 8 € **13/20**
Gourmand, joli gras en bouche, tension moyenne, à boire sur son fruit.

Beaujolais-Villages Domaine de la Chanaise 2011
Rouge | 2013 à 2016 | 7 € **14/20**
De la chair et un bon fruité noir, gourmand et croquant.

Chénas Domaine Piron-Lameloise cuvée Quartz 2011
Rouge | 2013 à 2021 | 12 € **16/20**
Une emprise minérale dès l'attaque, beaucoup de caractère, une allonge et une texture dense qui demandent un agneau de 7 heures, finale salée et légèrement iodée qui rajoute à la gourmandise.

Morgon Côte du Py - Domaine de la Chanaise 2011
Rouge | 2015 à 2027 | 14 € **16/20**
Il faut bien l'aérer mais la concentration de la bouche est impressionnante, avec une trame serrée et un tannin corsé, la fraîcheur finale est saline et salivante.

Morgon Domaine de la Chanaise 2011
Rouge | 2013 à 2018 | 9 € **15/20**
Fruité frais, allonge élégante et concentrée, bien gourmand, avec de la tenue, un morgon accessible dans son style.

Moulin-à-Vent Vieilles Vignes - Domaine Piron-Lameloise 2011
Rouge | 2013 à 2025 | 14 € **15,5/20**
Le boisé est un peu plus marqué que sur les autres crus mais la richesse de la bouche le digérera d'ici quelques années, l'allonge est savoureuse même si le tannin se raidit un peu en finale.

Régnié Croix Penet 2011
Rouge | 2013 à 2017 | 12 € **15/20**
Un joli régnié, plein de chair et de gourmandise, qui se livre pleinement sur un saucisson chaud.

DOMAINE DU PRESSOIR FLEURI

Le Bourg • 69115 Chiroubles
Tél. 04 74 04 23 12 • Fax : 04 74 69 12 65
dom.pressoir.fleuri@terre-net.fr
www.ledomainedupressoirfleuri.com
Visite : Sur rendez-vous.

Franck Brunel et Sandrine Méziat ont repris les vignes familiales en 2011, un vignoble situé majoritairement sur Chiroubles et Morgon. Les prix sont très attractifs pour de bons crus du Beaujolais charnus et fruités.

Beaujolais 2012
Blanc | 2013 à 2015 | 6,80 € **13/20**
Nerveux, droit, les arômes de fruits blancs dominent, la finale est citronnée, bien à l'apéritif.

Chiroubles 2011
Rouge | 2013 à 2016 | 6,80 € **14/20**
Beaucoup de mâche, le tannin est ferme mais la texture de bouche appréciera un saucisson chaud.

Chiroubles Vieilles Vignes 2011
Rouge | 2013 à 2018 | 7,80 € **14,5/20**
Plus de sève et de gourmandise de fruit que l'autre chiroubles, une finesse de tannin supérieure.

Morgon 2011
Rouge | 2013 à 2018 | 6,80 € **14,5/20**
L'astringence en bouche retrouve une fraîcheur équilibrante en fin, arômes de fleurs et de ronces, puissant.

Morgon L'Or Rouge 2011
Rouge | 2013 à 2019 | 14,90 € **14,5/20**
Nouvelle cuvée, élevée en fût de chêne. Les arômes de vanille sont présents mais la chair et la mâche du vin arrivent à le dompter, c'est un vin équilibré, dans un style boisé.

DOMAINE LES ROCHES BLEUES

Côte-de-Brouilly • 69460 Odenas
Tél. 04 74 03 43 11 • Fax : 04 74 03 50 06
lacondemine.dominique@wanadoo.fr
www.beaujolais-lesrochesbleues.fr
Visite : Sur rendez-vous.

Les terres bleues du mont Brouilly sont parmi les plus volcaniques du Beaujolais et contribuent fortement au goût de terroir des vins de la propriété, minéraux et tendus. Ici, le sol domine le fruit, comme il se doit dans un cru, grâce à des élevages en vieux foudres. Seule la cuvée Des-Lys est logée partiellement en fûts, d'où son style légèrement boisé. Des 2011 bien homogènes, dans la foulée des beaux 2009 et 2010.

Brouilly 2011

Rouge | 2013 à 2018 | 7,50 € **15/20**

Fruité noir, bouche charnue, très digeste, un brouilly gourmand et plein de fruits.

Côte de Brouilly 2011

Rouge | 2013 à 2021 | 8 € **16/20**

Belle structure, minéral dès l'attaque, le goût de la côte est bien là, le fruité noir revient en fin, avec beaucoup d'élégance.

Côte de Brouilly Des Lys 2011

Rouge | 2013 à 2020 | 10 € **15/20**

L'élevage sous bois atténue un peu la personnalité de la cuvée par rapport à l'autre côte, l'ensemble reste frais et gourmand mais moins personnel.

CLOS DE LA ROILETTE

Domaine Alain Coudert • 69820 Fleurie
Tél. 04 74 69 84 37 • Fax : 04 74 69 81 26
clos-de-la-roilette@wanadoo.fr
Visite : Du lundi au samedi de 8h à 19h.
Le dimanche sur rendez-vous.

Alain Coudert a la chance d'exploiter sept hectares du fameux secteur de la Roilette, dont la minéralité paraît à certains plus typée moulin-à-vent que fleurie. Sa fameuse cuvée Tardive, qui demande toujours un peu de temps en bouteille, est régulièrement une expression aboutie du cru. La dernière-née, la Griffe-du-Marquis, est issue des mêmes jus que Tardive mais avec un élevage en fûts (et non en vieux foudres) que certains trouveront trop marqué. Bonne série de 2011.

Fleurie 2011

Rouge | 2013 à 2019 | 7,70 € **15,5/20**

Élégant et frais, jolis arômes floraux agrémentés d'une fine texture minérale, beaucoup de plaisir.

Fleurie cuvée Tardive 2011

Rouge | 2015 à 2025 | épuisé **16,5/20**

À ce stade moins gourmand que l'autre cuvée de fleurie mais plus de structure et de droiture, belle ampleur et bonne évolution prévisible.

Fleurie Griffe du Marquis 2011

Rouge | 2015 à 2025 | 13 € **16/20**

Le jus est fin et élégant, l'élevage se fond mieux que lors des premières tentatives mais nous lui préférons la tension de la cuvée Tardive.

DOMAINE RICHARD ROTTIERS

La Sampinerie • 71570 Romanèche-Thorins
Tél. 03 85 35 22 36 • Fax : 03 85 35 22 36
contact@domainerichardrottiers.com
www.domainerichardrottiers.com
Visite : Sur rendez-vous.

Richard Rottiers, Chablisien d'origine, est venu s'installer dans le Beaujolais en 2007. Sur ses vignes de Moulin-à-Vent, il a tout de suite mis l'accent sur la viticulture, la démarche bio étant dans sa ligne de mire (la conversion est officielle depuis 2012), mais il s'agit pour l'heure de faire renaître la vie des sols en les labourant et y ramenant de la matière organique. Les 2011 sont sérieux, dans la lignée des progrès récents du domaine.

Moulin-à-Vent 2011

Rouge | 2013 à 2017 | 10 € **14,5/20**

Attaque ronde, bonne droiture en bouche, à servir légèrement frais pour ne pas perdre la nervosité du vin.

Moulin-à-Vent Champ de Cour 2011

Rouge | 2013 à 2021 | 14 € **16,5/20**

Juvénile dans ses arômes (framboise), toucher élégant et velouté, belle profondeur, svelte et élancée.

Moulin-à-Vent Dernier Souffle 2011

Rouge | 2013 à 2018 | 12 € **15,5/20**

Dense, de la chair, belle tenue en bouche, vin séduisant par sa rondeur. Cette année, l'élevage en foudre a bien respecté le raisin.

DOMAINE DES TERRES DORÉES

Crière • 69380 Charnay-en-Beaujolais
Tél. 04 78 47 93 45 • Fax : 04 78 47 93 38
contact@jeanpaulbrun.fr
Visite : Sur rendez-vous.

Jean-Paul Brun est situé au sud de la région, dans le secteur des Pierres Dorées, et ses beaujolais sont régulièrement des vins accomplis, charnus et profonds, loin des stéréotypes que l'on rencontre trop souvent dans la région. Les 2011 ont survolé notre dégustation à l'aveugle dans les différents crus, comme souvent.

Côte de Brouilly 2011
Rouge | 2013 à 2021 | NC **15,5/20**
Il demande à bien s'aérer pour exprimer son fruité noir et juteux (cassis). La texture est ronde et enrobée.

Fleurie 2011
Rouge | 2013 à 2021 | NC **15/20**
Intensément floral, aérien, la minéralité campe la seconde partie de la bouche, complet.

Fleurie Grille-Midi 2011
Rouge | 2013 à 2021 | NC **15/20**
Nez intense, très solaire, dominante florale mais le fruit revient bien. Allonge et persistance caractérisent ce vin à la bouche veloutée.

Morgon 2011
Rouge | 2013 à 2021 | NC **15/20**
Attaque en discrétion, fruité cerise, bouche délicate mais fraîche et droite, très élégant.

Moulin-à-Vent 2011
Rouge | 2013 à 2021 | NC **15/20**
Belle pureté de fruit, droit et élancé, beaucoup de charme dans la palette de parfum en fin de bouche.

DOMAINE PAUL-HENRI THILLARDON

Le Bourg - Cidex 1014 • 71570 Romanèche-Thorins
Tél. 06 07 76 00 91
paul-henri.t@hotmail.fr
www.paul-henri-thillardon.blogspot.com
Visite : Sur rendez-vous.

Paul-Henri Thillardon, jeune vigneron motivé et dynamique, s'est installé sur Chenas en 2008, et s'est tout de suite orienté vers l'agriculture biologique certifiée, avec la biodynamie en ligne de mire. Ses vignes sont cultivées comme un jardin, il vient de démarrer les labours au cheval. Les raisins sont éraflés, ce qui donne des touchers de bouche caressants et suaves, associés à des parfums de fruits noirs purs et gourmands. Les durées de macération se sont allongées en 2010, renforçant le corps du vin. Quelques cuvées élevées sous bois (Carrière Origine) ou sans soufre (Vibrations) tâtonnaient encore un peu en 2010, mais au moins la première a rectifié le tir dès 2011. Un péché de jeunesse, mais déjà beaucoup de talent !

Chénas Les Blémonts 2011
Rouge | 2013 à 2020 | 16 € **16/20**
Le plus salin de tous, avec une bouche charnue et élancée, un bel équilibre et beaucoup de fraîcheur en fin, pour des viandes mijotées ou des volailles rôties.

Chénas Les Boccards 2011
Rouge | 2013 à 2020 | 14 € **15,5/20**
Beaucoup d'élégance dans le toucher, arômes délicats de fruits noirs et d'épices douces, belle fraîcheur finale, sur des arômes gourmands.

Chénas Les Carrières 2011
Rouge | 2013 à 2019 | 12 € **15,5/20**
Belle allonge droite, beaucoup de charme dans ce vin vif et élégant, à la fraîcheur magnifique en fin de bouche.

Chénas Les Carrières Origine 2011
Rouge | 2013 à 2019 | 13 € **15,5/20**
Plus riche et plus suave que l'autre cuvée de carrières, élevée en cuve béton, beaucoup de délicatesse dans le toucher de bouche. L'élevage a été bien mieux dosé qu'en 2010.

CHÂTEAU THIVIN

La Côte de Brouilly • 69460 Odenas
Tél. 04 74 03 47 53 • Fax : 04 74 03 52 87
geoffray@chateau-thivin.com
www.chateau-thivin.com
Visite : Du lundi au samedi de 9h à 12h
et de 14h à 19h. Le dimanche sur rendez-vous.

Le Château Thivin est l'un des meilleurs ambassadeurs de la Côte de Brouilly sur laquelle il est posé. Sous l'impulsion de Claude Geoffray, père et fils, la viticulture est soignée, les sols labourés et enherbés (seules les vieilles vignes sont encore désherbées), les vinifications généralement en grappes entières, et les élevages se font dans de vieux foudres. Les vins sont caractéristiques du terroir, mélange de fruits rouges et de droiture minérale en bouche, avec

en point d'orgue la splendide cuvée Zaccharie. Belle série de 2011, les 2012 n'auront pas la même sève.

Beaujolais Clos de Rochebonne 2011
Blanc | 2013 à 2015 | épuisé **14,5/20**
Citronné, droit et tendu, beaucoup de pureté et d'éclat, caractère salin en fin.

Brouilly 2011
Rouge | 2013 à 2021 | 9 € **15,5/20**
Bien tendu, expression minérale prononcée, beaucoup d'élégance en bouche, ample et corsée.

Côte de Brouilly Godefroy 2011
Rouge | 2015 à 2025 | 14 € **16,5/20**
Une grande fermeté, plus minérale que tannique, beaucoup de caractère mais il vaut mieux attendre un peu que son fruit revienne, ça fera une bouteille dense et droite.

Côte de Brouilly La Chapelle 2011
Rouge | 2013 à 2021 | 14 € **16/20**
Très fruité, un toucher élégant mais sans la profondeur d'en-bruilhié, peut-être un âge ingrat car l'ensemble est droit et élancé.

Côte de Brouilly Le Clos Bertrand 2011
Rouge | 2013 à 2019 | épuisé **14,5/20**
Un fruité intense, dû à un raisin très mûr, beaucoup de rondeur en bouche, les vignes sont encore jeunes mais ont déjà un sacré caractère.

Côte de Brouilly Les Griottes d'En Bruilhié 2011
Rouge | 2013 à 2025 | 14 € **16,5/20**
Jus d'une grande finesse, texture veloutée et caressante, allonge savoureuse, bien sur la griotte cette année (presque le noyau !), grande sève.

Côte de Brouilly Les Sept Vignes 2011
Rouge | 2013 à 2021 | 9,50 € **15/20**
Structuré et dense, ferme dès l'attaque, le fruit se manifeste au fur et à mesure, complet, droit.

Côte de Brouilly Zaccharie 2011
Rouge | 2016 à 2025 | 18 € **17,5/20**
Le plus raffiné de tous, parfums élégants de fruits des bois et de raisins secs, texture veloutée et allonge tendue, grand équilibre dans la construction de bouche, gros potentiel mais à attendre.

TRÉNEL
33, chemin du Buéry • 71850 Charnay-lès-Mâcon
Tél. 03 85 34 48 20 • Fax : 03 85 20 55 01
contact@trenel.com • www.trenel.com
Visite : Du lundi au vendredi de 8h à 18h.

Cette petite maison de négoce propose une gamme répartie entre vins du Mâconnais et du Beaujolais, qui sont de sincères expressions de leur origine, grâce entre autres à des achats judicieux chez d'excellents producteurs. Quelques rouges vinifiés à l'aide de thermovinifications présentent une personnalité amoindrie, les blancs sont irréprochables.

Côte de Brouilly 2011
Rouge | 2013 à 2016 | 8,10 € **14,5/20**
De la mâche, la texture minérale typique de la côte, fruité (rouge) et frais.

Juliénas L'Esprit de Marius Sangouard 2011
Rouge | 2013 à 2018 | 8,10 € **15/20**
Fort en goût et en saveurs, des tannins fermes dans une bouche puissante et relevée, bel équilibre.

Morgon Côte du Py 2011
Rouge | 2013 à 2018 | 8,30 € **14,5/20**
Bon fruité rouge, la texture est fondante, belle expression du py.

Moulin-à-Vent 2011
Rouge | 2013 à 2018 | 8,90 € **14,5/20**
Charnu et droit, un style épicé même si une petite amertume en bouche limite le plaisir.

Pouilly-Fuissé Les Tillers 2011
Blanc | 2013 à 2017 | 13,50 € **14,5/20**
Une bouche élégante, aux délicates notes fumées et sous-bois, on l'apprécie déjà.

Saint-Véran Hommage à André Trénel 2011
Blanc | 2013 à 2017 | 12 € **15,5/20**
Jus fin et élégant, parfums délicats de fruits et de fleurs, ensemble pur, parfumé et frais.

Viré-Clessé 2012
Blanc | 2013 à 2017 | 9 € **13,5/20**
Plus de matière que le mâcon-villages, bouche ronde, on le boira vite.

VILLA PONCIAGO

B.P. 6 • 69820 Fleurie
Tél. 04 37 55 34 75 • Fax : 04 37 55 35 87
contact@villaponciago.fr • www.villaponciago.fr

La famille Henriot, également propriétaire des champagnes éponymes, de Bouchard Père et Fils et de William Fèvre, s'est fixée un nouvel objectif : redonner sa splendeur passée au Château de Poncié (Ponciago en latin), une splendide propriété viticole d'une cinquantaine hectares, à Fleurie. Le rachat a eu lieu en 2008 mais le chemin sera long pour que le terroir reprenne ses droits et la vie renaisse dans les sols, même si l'ambition et les moyens sont là. Après le beau millésime 2009, les 2010 et 2011 montrent une inflexion positive dans l'expression des différentes cuvées, signe que le travail commence à porter ses premiers fruits.

Beaujolais-Villages 2011
Rouge | 2013 à 2016 | NC **14,5/20**
Fruité gourmand, bouche charnue qui indique qu'on y a assemblé plus que des villages, plaisir immédiat.

Fleurie La Réserve 2011
Rouge | 2014 à 2019 | 11,50 € **15/20**
Droit et minéral, une vinification soignée a permis d'éviter toute raideur en bouche, on peut l'attendre un peu.

Fleurie La Réserve 2010
Rouge | 2013 à 2018 | 11,50 € **14,5/20**
Beau registre aromatique, entre fruits noirs, notes balsamiques et viande séchée, la bouche est élégante mais le tannin n'est pas parfaitement enrobé en fin. On l'apprécie déjà mais il tiendra encore.

Fleurie La Roche Muriers 2011
Rouge | 2013 à 2021 | 22 € **15,5/20**
Un beau toucher de bouche, velouté et élégant, plus charnu peut-être qu'un fleurie « classique », un air certain de moulin tout proche.

Fleurie La Roche Muriers 2010
Rouge | 2013 à 2020 | 22 € **15/20**
Toujours ce fruité plus noir et plus concentré que dans les autres cuvées, une bouche aux tannins gras, avec de l'allonge et du charme, dans un équilibre frais.

Fleurie Les Hauts du Py 2011
Rouge | 2013 à 2019 | 14,90 € **15,5/20**
Un peu plus marqué par le bois que la-Réserve, avec un toucher plus étoffé, un fruité plus noir aussi (mûre), il est aussi moins minéral.

Fleurie Les Hauts du Py 2010
Rouge | 2013 à 2018 | 14,90 € **15/20**
Fruité mûr noir, fin et gourmand, bouche élégante et digeste, avec des tannins mieux enrobés que dans la-Réserve.

DOMAINE DU VISSOUX

Vissoux • 69620 Saint-Vérand
Tél. 04 74 71 79 42 • Fax : 04 74 71 84 26
domaineduvissoux@chermette.fr • www.chermette.fr
Visite : Sur rendez-vous.

Martine et Pierre-Marie Chermette ont fait de leur domaine l'une des références incontournables du sud de la région, avec des beaujolais et des crus au fruité gourmand et aux bouches glissantes, à l'équilibre toujours digeste, dont beaucoup devraient s'inspirer. Très bonne série de 2011.

Beaujolais 2011
Blanc | 2013 à 2017 | 10 € **14,5/20**
Parfums mûrs de fruits frais, d'anis et de fleurs, bouche vive et dynamique, vin gourmand et frais.

Beaujolais cuvée traditionnelle 2012
Rouge | 2013 à 2016 | 8 € **13,5/20**
Belle palette aromatique pour le millésime, les fleurs dominent le fruit, bouche ronde et souple, à boire.

Brouilly Pierreux 2011
Rouge | 2013 à 2021 | 12 € **15,5/20**
Expression charnue et ronde pour le terroir mais on retrouve la minéralité dans la fin de bouche, gourmands arômes de poêlée de fruits noirs et d'épices douces.

Fleurie Les Garants 2011
Rouge | 2013 à 2021 | 13 € **16/20**
Splendides parfums de confiture de mûres avec une note balsamique, bouche grasse et dotée d'un tannin bien enrobé, profondeur et fraîcheur.

Moulin-à-Vent Les Trois Roches 2011
Rouge | 2013 à 2021 | 13,50 € **16/20**
Très bon fruit, mûr et gourmand, dans une bouche charnue où les tannins sont gras, allonge et persistance.

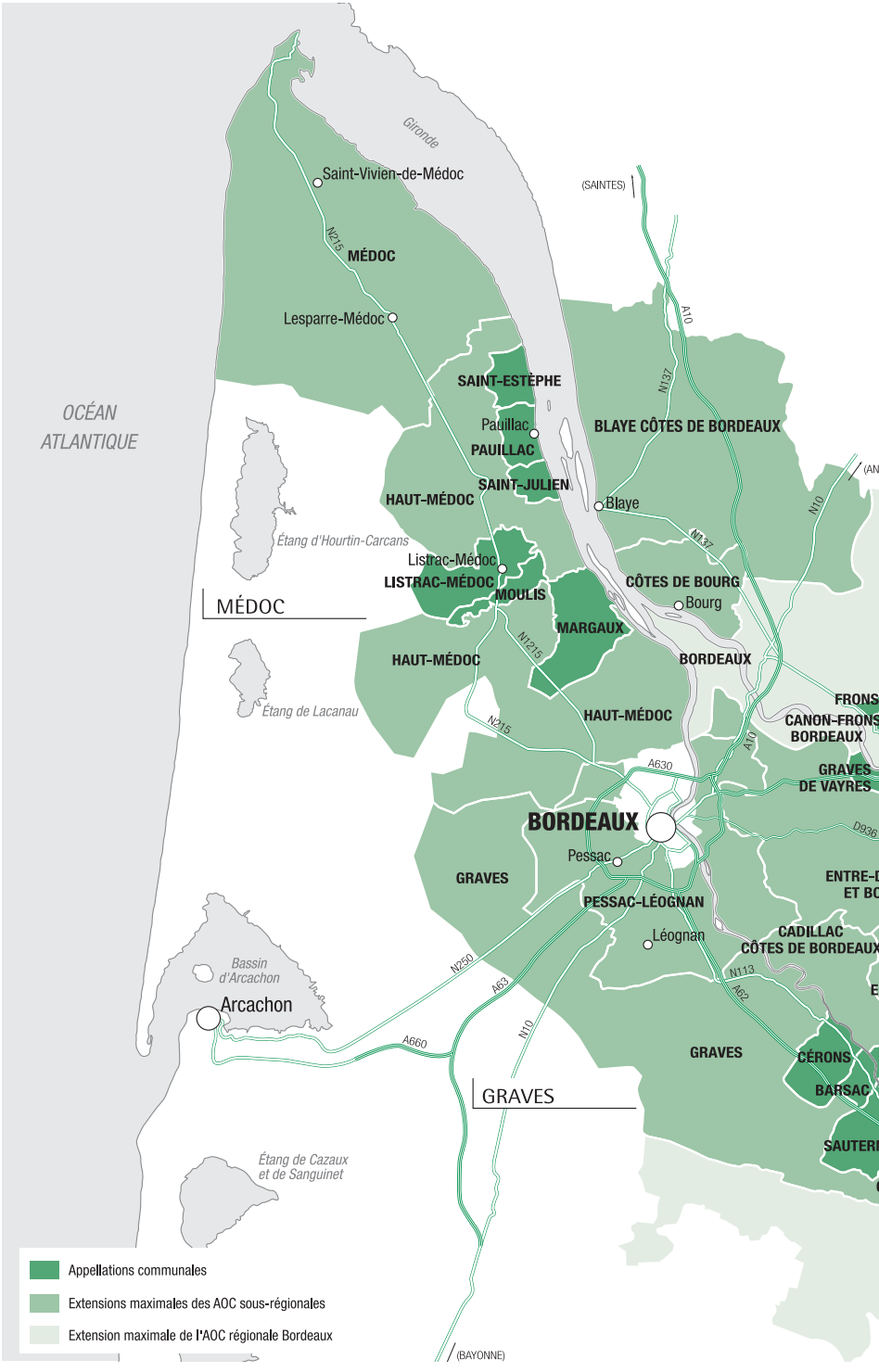
AUSONE
1896

La sélection Bettane et Desseauve pour le Bordelais

Tous les vins dégustés n'ont pu être cités dans ce guide. Retrouvez plus de 50 000 vins sur

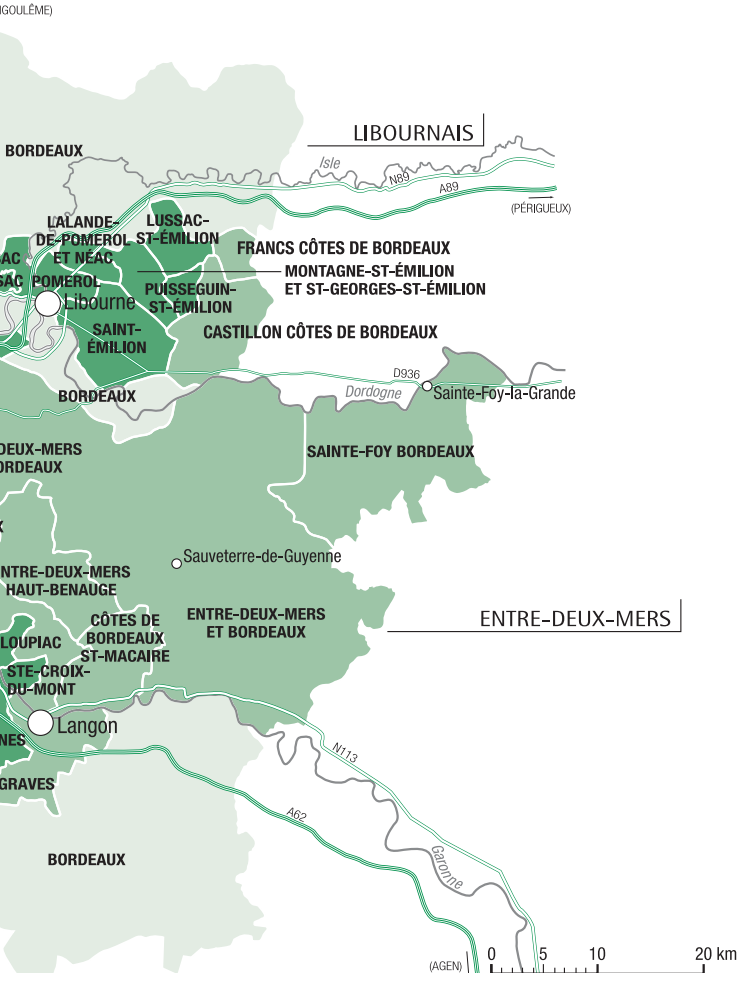
BETTANEDESSEAUVE.COM

Code d'accès personnel imprimé sur le rabat de couverture de votre guide


Gironde
Saint-Vivien-de-Médoc
MÉDOC
Lesparre-Médoc
OCÉAN ATLANTIQUE
SAINT-ESTÈPHE
Pauillac
PAUILLAC
SAINT-JULIEN
HAUT-MÉDOC
Étang d'Hourtin-Carcans
Listrac-Médoc
LISTRAC-MÉDOC
MOULIS
MÉDOC
Étang de Lacanau
HAUT-MÉDOC
MARGAUX
HAUT-MÉDOC
HAUT-MÉDOC
BLAYE CÔTES DE BORDEAUX
Blaye
CÔTES DE BOURG
Bourg
BORDEAUX
HAUT-MÉDOC
BORDEAUX
Pessac
GRAVES
PESSAC-LÉOGNAN
Léognan
GRAVES DE VAYRES
CANON-FRONSAC BORDEAUX
CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX
Bassin d'Arcachon
Arcachon
GRAVES
GRAVES
CÉRONS
BARSAC
Étang de Cazaux et de Sanguinet
(SAINTES)
(BAYONNE)
N215
A10
N137
N10
A630
D936
N250
A63
A660
N113
A62
Appellations communales
Extensions maximales des AOC sous-régionales
Extension maximale de l'AOC régionale Bordeaux

Le vignoble du Bordelais

Le plus vaste département viticole de France, la Gironde, produit les vins les plus célèbres et les plus coûteux de la planète mais aussi un très grand nombre de bouteilles de qualité, au rapport qualité-prix difficile à battre !



L'actualité des millésimes

Les temps changent. Le négociant Jean-qui-rit en 2011 devient à nouveau Jean-qui-pleure en 2013. La vente du 2012 en primeurs ? Plus encore qu'en 2012, une « comédie dramatique », selon la fine formule d'une des plus charmantes et compétentes négociantes de la Place. Malgré une seconde année de baisse substantielle, les premiers crus restent hors de portée de la plupart d'entre nous, entre 300 et 400 euros la bouteille, soit cinq à quinze (!) fois le prix des autres crus classés ! Même les seconds vins ne font pas de cadeau : Carruades caracole de façon indécente et il n'y aura donc pas foule pour acheter très tôt et, de fait, le marché prend la forme d'un long sur-place, sans pistard malin pour faire repartir les choses, comme l'an dernier. Et qui pourrait blâmer les acheteurs ? Les vins ne vont pas disparaître et ne prendront pas de la valeur. Autant attendre d'être sûr de ce qui sera en bouteille ! Cela dit, on n'aura pas de mal à trouver des vins de qualité, parfois mieux réussis parce que plus rigoureusement sélectionnés que dans des millésimes précédents, plus acclamés à leur naissance. Le scénario fut à peu près le même que pour 2011. Un printemps médiocre, propice aux maladies, une floraison inégale exigeant de faire tomber les raisins qui auraient demandé à être récoltés en dernier, mais une arrière-saison favorable, permettant aux merlots précoces de bien mûrir et aux cabernets, malgré quelques pluies, d'attendre la première semaine d'octobre. Seul échec global les liquoreux, qui à part le secteur de Barsac et quelques très petits lots du reste ont subi de plein fouet les pluies. Que faire donc pour les acheter intelligemment ?

1. Bouder encore les premiers crus, trop chers. Mais ne pas hésiter, dans la tranche des 20-35 euros (hors taxes) pour la rive gauche, et 30-60 euros pour la rive droite, toujours un peu plus coûteuse du fait de volumes plus réduits, à réserver des premiers vins de beaux crus classés, qui retrouvent un vrai prix de marché, en rapport avec leur prestige et leur potentiel.
2. Attendre les foires aux vins de 2014 car la grande distribution achètera certainement à bon compte (donc à la baisse) des volumes importants de belles marques, d'autant qu'en foires aux vins on peut acheter à la bouteille quand les négociants vendent par caisses !
3. Attendre plus longtemps, si les caves sont encore bien remplies : on trouve en effet assez facilement sur la place ou aux enchères des vins de plus de dix ans d'âge pratiquement aux mêmes prix, mais il faudra choisir ceux qui travaillaient déjà très bien!

Quels sont les caractères généraux des derniers millésimes ? En 2012, on peut parler « d'année du terroir ». Les grands terroirs tirent superbement leur épingle du jeu, Pomerol ou Margaux en particulier. 2011 est un millésime sans exubérance, introverti, très classiquement bordelais d'une certaine façon, dont les meilleurs ont su extraire une personnalité souvent énergique et forte, non dénué d'un charme strict mais sans lourdeur. 2010 est certainement 2010 est certainement un très grand millésime, peut-être plus inégal que 2009, montrant tous les grands terroirs à leur meilleur, un peu comme 1928 ou 1959. Les prix restent hélas trop élevés. Et il est loin d'être consommable. 2009 commence seulement sa vie en bouteille, et on a tellement parlé de lui qu'il ne conserve aucun mystère. Un peu partout c'est du grand vin, à coup sûr, un rien plus homogène que le 2010, un peu plus évident aussi, par la puissance des arômes et le velouté des textures des vins rouges. Le prix est une autre histoire, les pays émergents l'ayant acheté à des cours déraisonnables pour les premiers crus et une centaine d'autres marques réputées. Ce sera un coureur de fond, l'âge apaisera son caractère solaire et riche en alcool, et il ne va pas disparaître comme cela du marché. Comptez sur les fluctuations des économies occidentales et même asiatiques pour que des collections entières soient remises en vente pour des besoins de trésorerie.
2008 est un bon millésime, de facture plus classique, moins baroque que 2009, avec le revers de ses qualités : le sérieux peut rapidement devenir ennuyeux si la maturité du raisin n'a pas été totale, et il faudra compter sur quelques années de fermeture en bouteille. Cela rendra les vins parfois méconnaissables, sauf à les passer en carafe quatre à six heures avant le service. Les vins les plus précoces, à base de merlot, devraient quand même donner du plaisir dans trois ou quatre ans. 2007 a produit de grands liquoreux, toujours disponibles et des rouges peu homogènes mais pour les meilleurs d'une élégance qui rappelle étrangement le style des 1953, ce qui parlera aux vrais amateurs. 2006 continue son rééquilibrage en bouteille, même si la grande race n'est pas au rendez-vous et 2005 accentue son clivage entre les grands terroirs, avec des vins absolument magnifiques et d'autres, à dominante merlot, trop souvent forcés, que certains critiques regretteront d'avoir surévalués et le public surpayés.

MEILLEURS VINS TOUTES CATÉGORIES

Château Margaux
Margaux , rouge 2010

Château Lafite-Rothschild
Pauillac , rouge 2010

Château Léoville-Las Cases
Saint-Julien , rouge 2010

Château Mouton-Rothschild
Pauillac , rouge 2010

Château Ausone
Saint-Émilion grand cru , rouge 2010

Château Cheval Blanc
Saint-Émilion grand cru , rouge 2010

Château Climens
Barsac , blanc 2010

Château Ducru-Beaucaillou
Saint-Julien , rouge 2010

Château d'Yquem
Sauternes , blanc 2011

Château Haut-Bailly
Pessac-Léognan , rouge 2010

Château Haut-Brion
Pessac-Léognan , rouge 2011

Château La Mission Haut-Brion
Pessac-Léognan , blanc 2011

Château Latour
Pauillac Grand Vin, rouge 2010

Château Léoville-Barton
Saint-Julien , rouge 2010

Château Léoville-Poyferré
Saint-Julien , rouge 2010

Château Pape Clément
Pessac-Léognan , rouge 2010

Château Pontet-Canet
Pauillac , rouge 2011

Château Rauzan-Ségla
Margaux , rouge 2010

Domaine de Chevalier
Pessac-Léognan , blanc 2011

Domaine de Chevalier
Pessac-Léognan , rouge 2010

MEILLEURS VINS À MOINS DE 8 €

Château Godard-Bellevue

Francs Côtes de Bordeaux Arbo Malbec, rouge 2011

Château Maréchaux

Bordeaux Supérieur , rouge 2010

Château Belle-Garde

Bordeaux rosé , rosé 2012

Château Haut-Condissas et Château Rollan de By

Bordeaux rosé Rollan de By, rosé 2012

Château Landereau

Bordeaux Supérieur , rouge 2010

Château Lauduc

Bordeaux clairet , rosé 2012

Château Moulin des Graves

Côtes de Bourg cuvée Particulière, blanc 2011

Château Penin

Bordeaux clairet , rosé 2012

RIEDEL BORDEAUX

Nous avons depuis longtemps pris l'habitude de conduire nos dégustations de Bordeaux avec le Riedel Riesling Grand Cru / Chianti Classico.

Avec son allure allongée et élancée, sa forme de tulipe, c'est un outil très précis, idéalement adapté à nos dégustations marathon : avec lui, on ne se trompe jamais, ni en terme de perception aromatique, ni au regard de la matière et de la structure. Maintenant lorsqu'il s'agit de déguster pour le plaisir, nous nous tournons inévitablement vers les références Bordeaux dont les plus larges volumes rendent pleinement justice à la puissance de ces grands vins.

Domaine de Courteillac

Bordeaux Supérieur Château de Brondeau, rouge 2010

Dourthe

Bordeaux La Grande Cuvée, blanc 2012

Château Beaulieu

Bordeaux Supérieur , rouge 2012

Château Bonnet

Entre-Deux-Mers , blanc 2012

Château de Marsan

Bordeaux , blanc 2012

Château de Pressac

Bordeaux clairet La Rosée du Château de Pressac, rosé 2012

Château Frachet

Bordeaux Supérieur cuvée Prestige, rouge 2010

Château Grand Jean

Bordeaux , rouge 2011

Château Haut-Macô

Côtes de Bourg cuvée Jean-Bernard, rouge 2010

Château La Mothe du Barry

Bordeaux rosé Château Les Arromans, rosé 2012

Château Larteau

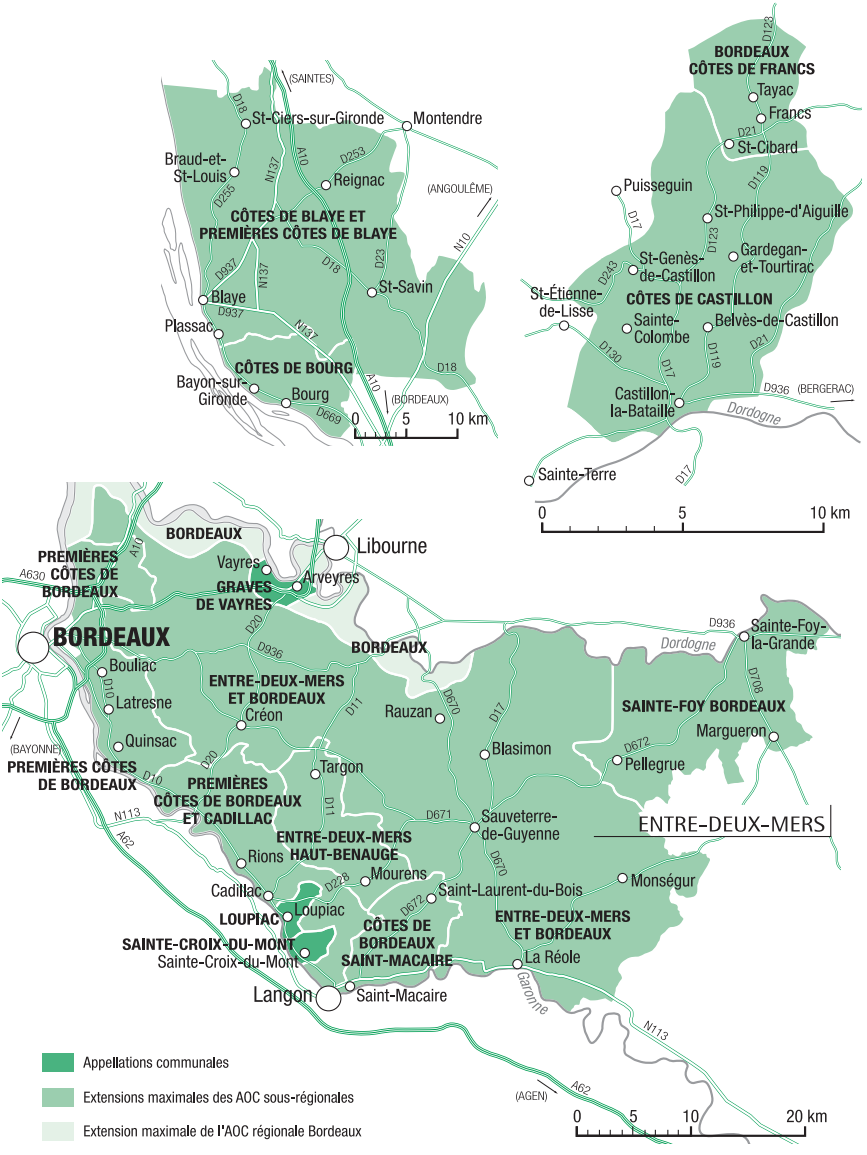
Bordeaux Supérieur , rouge 2010

Terra Burdigala

Bordeaux La Vigne d'Argent, blanc 2012

Entre-Deux-Mers et Côtes de Bordeaux

Entre Dordogne et Gironde, l'Entre-Deux-Mers est la source par excellence des « petits bordeaux », les très bonnes bouteilles à prix raisonnable. Mais dans le secteur très divers des « côtes », de plus en plus de producteurs mettent en valeur des terroirs de premier ordre et proposent des vins à forte personnalité, encore méconnus.



DOMAINE DE L'A

Lieu-dit Fillol • 33350 Sainte-Colombe
Tél. 05 57 24 60 29 • Fax : 05 57 24 75 95
contact@derenoncourtconsultants.com
www.derenoncourtsconsultants.com
Visite : Sur rendez-vous.

Stéphane Derenoncourt est devenu l'un des consultants les plus recherchés de Bordeaux. Il a mis son talent au service de très nombreux crus, qu'il s'agisse d'appellations modestes ou de châteaux célèbres de Saint-Émilion ou de Pomerol, mais aussi du Médoc. Il est passionnant d'observer le travail qu'il réalise dans la propriété qu'il a acquise avec son épouse à Castillon, et qu'ils ont nommée Domaine de l'A. En moins d'une demi-décennie, le cru a imposé une personnalité bien à lui.

Castillon Côtes de Bordeaux 2011

Rouge | 2018 à 2024 | 30 € **17/20**

Il y a déjà tout, la texture soyeuse et crémeuse, l'amplitude et la profondeur en bouche et un tanin dynamique de grande race.

Castillon Côtes de Bordeaux 2010

Rouge | 2020 à 2028 | 33 € **16/20**

Nez exubérant de fruits des bois, beaucoup de chair, tannins serrés et fermement extraits, puissant, intense, riche, grande allonge sur la fraîcheur, un style moderne et sûr.

CHÂTEAU L'ABBAYE

Nardon • 33580 St Ferme
Tél. 05 56 61 31 44
domainesderaignac@orange.fr
Visite : Les lundi, mardi, jeudi, et vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 16h30.

Bordeaux Supérieur Abbaye de Saint-Ferme - Les Vignes du Soir 2010

Rouge | 2013 à 2016 | 5,50 € **14,5/20**

Nez épanoui de fleurs suaves, mûre et pierre chaude, bouche harmonieuse, finement épicée, avec des tannins tendres et une belle fraîcheur en finale. Très charmeur.

Retrouvez plus de 50 000 vins sur
BETTANEDESSEAUVE.COM
Code d'accès personnel imprimé sur le rabat de couverture de votre guide

AD FRANCOS

33570 Francs
Tél. 04 75 76 36 82 • Fax : 02 16 76 51 25
chateau@chateau-adfrancos.com
www.chateau-adfrancos.com

Francs Côtes de Bordeaux Château Le Priolat 2010

Rouge | 2018 à 2024 | 30 € **14/20**

Ample et généreux, sur des arômes de griottes noires, bouche exubérante, tannins massifs, chaleureux, on sent encore le merrain et l'alcool.

AD VITAM AETERNAM

36, rue des Gauthiers • 33500 Les Billaux
Tél. 05 57 74 66 36 • Fax : 05 57 74 66 36
vin.advitam@orange.fr
www.mespetitsproducteurs.com
Visite : Sur rendez-vous.

Né en 2005 d'une association entre Xavier Péneau et Xavier Buffo, ce domaine de poupée vinifie une seule cuvée à partir d'un fermage d'une parcelle de 1,5 hectare sur la commune de La Rivière, en plein vignoble du Fronsadais. Les vins offrent une maturité harmonieuse avec toujours de belles structures et une texture très soyeuse.

Bordeaux 2011

Rouge | 2013 à 2016 | NC **14/20**

Contraste évident entre la délicatesse et la suavité du nez, exprimant un fruit pur et de délicates notes florales, et la densité en bouche, solidement tramée et vigoureuse.

CHÂTEAU D'AIGUILHE

33350 Saint-Philippe-d'Aiguilhe
Tél. 05 57 40 60 10 • Fax : 05 57 40 63 56
info@neipperg.com • www.neipperg.com
Visite : Du lundi au vendredi, de 9h à 12h et de 14h à 17h, sur rendez-vous.

Situé sur le plateau de Saint-Philippe-d'Aiguilhe, ce château d'ancienne origine a donné son nom à la commune. Repris par Stephan von Neipperg (Canon-la-Gaffelière), le cru, qui a toujours été un porte-drapeau du secteur, a atteint un tout autre stade, devenant désormais l'une des belles valeurs de la rive droite : onctueux, profonds et soyeux, les vins allient puissance et souplesse avec élégance. Le 2011 est particulièrement abouti.

Castillon Côtes de Bordeaux 2011

Rouge | 2017 à 2021 | 18 € **16/20**

Intense et volumineux, belle densité gourmande, petits fruits noirs, cassis mûr, de l'allonge.

CHÂTEAU AMPÉLIA

21, allée Robert-Boulin • 33500 Libourne
Tél. 06 09 08 77 08 • Fax : 05 57 51 29 18
f-despagne@grand-corbin-despagne.com
www.grand-corbin-despagne.com
Visite : Sur rendez-vous.

Acquise en 1999 par François Despagne, pour un premier millésime en 2000, cette propriété de moins de cinq hectares, plantée à 95 % de merlot, s'est vite imposée dans l'appellation des Côtes de Castillon. Situées sur le plateau de Saint-Philippe-d'Aiguilhe, entre le Château Joanin-Bécot et le Château d'Aiguilhe, les vignes sont plantées sur une mince couche argilo-calcaire reposant sur un socle calcaire. Les vins ont bien progressé dans les derniers millésimes, ils rendent de plus en plus justice à leur terroir.

Castillon Côtes de Bordeaux 2010

Rouge | 2018 à 2024 | 14 € **15,5/20**

Bel arôme de cerise, très fruité dans son ensemble, onctueux, souple, il s'affine d'année en année avec des tannins moins extraits sans perdre en épaisseur, longue finale fraîche et tendue, le millésime lui convient parfaitement.

CHÂTEAU AUX GRAVES DE LA LAURENCE

42, route de Libourne • 33450 Saint-Loubès
Tél. 05 57 84 61 03 • Fax : 05 57 84 61 03
h.auxgravesdelalaurence@yahoo.fr
Visite : Sur rendez-vous au 06 82 05 21 94
ou 06 71 80 06 74.

Bernard Hébrard a dirigé le service Vigne et Vin de la Chambre d'Agriculture pendant quarante ans, avant d'acquérir avec sa femme cette jolie propriété en 2002. Elle doit son nom aux graves argileuses bordées par la Laurence, petit affluent de la Dordogne. Les vins sont souples et agréables.

Bordeaux Supérieur 2010

Rouge | 2013 à 2016 | 8,70 € **14/20**

Classique et bien fait, avec son nez épanoui de fruits rouges, de giroflée et ses nuances minérales, sa bouche tout aussi aromatique, charnue, fraîche et longue.

CHÂTEAU BEAULIEU

33240 Salignac
Tél. 05 57 97 75 05 ou 06 85 71 48 26
Fax : 05 57 97 75 06
g.detastes@lestapis.com • www.vignoblescomtesdetastes.com
Visite : Sur rendez-vous.

Le domaine est situé sur la commune de Salignac et le vignoble, de 15 ans d'âge en moyenne, est planté sur une belle croupe argilo-calcaire. Les vins produits sont particulièrement raffinés.

Bordeaux Supérieur 2012

Rouge | Prix primeur HT : 5,80 € **15/20**

Vin épicé, avec de la fraîcheur et un fruité croquant, belle allonge toute en souplesse.

Bordeaux Supérieur Comtes de Tastes 2011

Rouge | 2013 à 2016 | 6 € **15/20**

On retrouve le raffinement qui caractérise les vins de la propriété : nez expressif, richement fruité, avec des touches de noyau de cerise et un boisé réglissé, bouche harmonieuse, veloutée et dotée d'une longue finale fraîche.

CHÂTEAU BEL AIR

33410 Sainte-Croix-du-Mont
Tél. 05 56 62 01 19 • Fax : 05 56 62 09 33
vignobles.meric@orange.fr • www.chateaubelair.net
Visite : En semaine, de 9h à 11h et de 14h à 17h.
Le week-end sur rendez-vous.

Cadillac Château Haut-Valentin 2009

Blanc liquoreux | 2018 à 2024 | 16,50 € **14/20**

Joli nez d'abricot, présentation classique, de la pourriture noble avec du rôti, riche sans trop de lourdeurs. Un authentique cadillac qui fait plaisir, mais des progrès à faire sur l'étiquette...

Sainte-Croix-du-Mont Prestige 2010

Blanc Liquoreux | 2016 à 2025 | 24 € **15/20**

Robé dorée, beau nez d'agrumes confits, du vrai rôti comme en sauternes, bon équilibre acide-amer, il doit vieillir pour aller vers l'orange amère, de la longueur, un vin sincère, le plus complet de la série.

CHÂTEAU BEL-AIR LA ROYÈRE

1, Les Ricards • 33390 Cars
Tél. 05 57 42 91 34 ou 06 89 90 20 04
Fax : 05 57 42 32 87
chateau.belair.la.royere@wanadoo.fr
www.bel-air-la-royere.com
Visite : Sur rendez-vous.

En 1992, les Charentais d'origine Corinne et Xavier Loriaud sont devenus vignerons grâce à un véritable coup de foudre pour cette ancienne propriété de Blaye. Ayant accompli des efforts gigantesques pour remonter le vignoble, ils produisent aujourd'hui un vin racé au plus haut niveau de son appellation, qui conserve en outre une typicité certaine grâce à une

part non négligeable du cépage local malbec (appelé cot à Cahors) dans les assemblages. Depuis 2006, Corinne dirige une équipe exclusivement féminine. En 2010, elle produit un Blaye avec la puissance et le charme intrinsèques du millésime.

Blaye 2010
Rouge | 2018 à 2023 | 22 € **15/20**
Présentation ambitieuse. Opulent avec des notes de griotte noire, des tannins chocolatés moins fatigués par le bois qu'en 2009, puissant, long, intense en finale.

Blaye Côtes de Bordeaux Château Les Ricards 2010
Rouge | 2016 à 2024 | 12 € **14,5/20**
Un blaye aux tannins robustes mais charnus, dynamique, longue persistance aromatique sur la fraîcheur.

Blaye Côtes de Bordeaux L'Esprit de Bel-Air La Royère 2010
Rouge | 2014 à 2021 | 12 € **14/20**
Nez exubérant de fruits noirs, bouche onctueuse avec des tannins mûrs et souples, finale chaleureuse, prêt à boire.

CHÂTEAU BELLE-GARDE
2692, route de Moulon • 33420 Génissac
Tél. 05 57 24 49 12 • Fax : 05 57 24 41 28
duffau.eric@wanadoo.fr
www.vignobles-ericduffau.com
Visite : Du lundi au mardi de 8h à 12h et de 14h à 19h. Le vendredi de 8h à 12h et de 14h à 16h30.
46 hectares de belles vignes, à quelques kilomètres de Saint-Émilion, permettent à Éric Duffau d'entretenir la tradition familiale puisque ses ancêtres achetaient des vignes dès 1850 ! Les vins sont qualitatifs et régulièrement parmi les plus réussis de l'appellation.

Bordeaux 2012
Blanc | 2013 à 2014 | 4,70 € **13,5/20**
Agréablement fruité, fumé et miellé, chaleureux, rond et doté d'une excellente vivacité.

Bordeaux rosé 2012
Rosé | 2013 à 2014 | 4,70 € **15,5/20**
C'est le bordeaux rosé qui devrait servir de référence à cette appellation. Nez superbe, au fruit pur, expressif et mûr, à la délicate minéralité, bouche flatteuse, pleine de charme, aromatique et balancée par une excellente vivacité.

Bordeaux Supérieur Excellence de Belle Garde 2011
Rouge | 2013 à 2017 | 9,30 € **14,5/20**
Tout à fait dans son style : joli nez de fruits noirs confiturés, boisé élégant, bouche ample, charpentée, très tonique, vigoureuse et d'une grande fraîcheur. Le potentiel est là.

CHÂTEAU BERTINERIE
33620 Cubnezais
Tél. 05 57 68 70 74 • Fax : 05 57 68 01 03
contact@chateaubertinerie.com
www.chateaubertinerie.com
Visite : Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h . Le week-end sur rendez-vous.
Haut-Bertinerie, qui désigne les meilleures cuvées de la propriété, est un vin d'une grande qualité, régulière dans toutes les trois couleurs, blanc, rouge et clairet. L'une des spécificités de la famille Bantegnies est la culture de la vigne en lyres ; elle figure parmi les pionniers de cette pratique dans le vignoble bordelais.

Blaye Côtes de Bordeaux Château Haut-Bertinerie 2011
Blanc | 2014 à 2017 | 12,90 € **15,5/20**
Délicieux comme chaque année : superbes notes fumées et fruitées au nez, dense en bouche, rond, ample, belle intensité fruitée, fraîcheur et grande longueur. Magnifique.

Blaye Côtes de Bordeaux Grand Vin du Château Haut-Bertinerie 2010
Rouge | 2017 à 2023 | 12,90 € **15,5/20**
Beau, raffiné, complet, sans lourdeur, avec des tannins bien structurés, frais et épicés en finale. Belle bouteille, une valeur sûre.

CHÂTEAU BIAC
Les vignobles du Biac - B.P. 35 • 33550 Langoiran
Tél. 05 56 67 61 54 • Fax : 05 56 67 29 18
info@chateaubiac.com • www.chateaubiac.com
Visite : Sur rendez-vous.
Le couple libannais Tony et Youmna Asseily a réveillé ce domaine de 600 ans, surplombant la Garonne, de son sommeil de Belle-au-Bois-Dormant. Sous la houlette de l'emblématique œnologue Patrick Léon, l'ancien directeur technique de Mouton-Rothschild, et à la suite de nombreux investissements dans la vigne et dans le chai, ils produisent aujourd'hui une gamme de vins cohérente et d'une qualité remarquable. Reste encore à ajuster les prix...

Cadillac Côtes de Bordeaux 2010
Rouge | 2020 à 2030 | 38 € **14/20**
Très ambitieux, corps massif, puissant, concentré, avec des tannins hyper serrés et dominés par l'élevage, finale solaire et épicée. On préférerait que le terroir s'exprime plus que le merrain.

Cadillac Côtes de Bordeaux B de Biac 2010
Rouge | 2018 à 2025 | 26 € **14,5/20**
Gras et ample, avec de la générosité musclée, finale épicée et du fruit mûr noir. Nous avons une nette préférence pour cette cuvée, plus digeste que le grand vin.

CHÂTEAU DE BIROT
8, rue de Reynon • 33410 Béguey
Tél. 05 56 62 68 16 • Fax : 05 56 62 68 16
contact@chateau-birot.com
www.chateau-birot.com
Visite : Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h; le week-end sur rendez-vous.

Cadillac Côtes de Bordeaux 2010
Rouge | 2016 à 2024 | 9,50 € **15/20**
Allure fruitée et gouleyante avec une structure tannique solide mais parfaitement polie, il a gagné en profondeur.

Cadillac Côtes de Bordeaux Vintage 2010
Rouge | 2018 à 2024 | 16 € **15/20**
Encore dominé par son élevage en bois neuf mais sans sécheresse, tannins frais, charnus, ensemble souple sans violence ni excès, plus complet que le 2009.

CHÂTEAU BOLAIRE
Château de Gironville • 33460 Macau
Tél. 05 57 88 19 79 • Fax : 05 57 88 41 79
contact@chateau-belle-vue.fr
www.chateau-belle-vue.com
Visite : sur rendez-vous le week-end et la semaine.
L'originalité de ce vin tient au fort pourcentage de petit verdot qui entre dans son assemblage, généralement autour de 40 %. Ce cépage exprime tout son potentiel sur le terroir de palus prédominant pour cette propriété, située sur une ancienne île de la Garonne qui fut rattachée à la terre au Moyen-Âge.

Bordeaux Supérieur 2011
Rouge | 2013 à 2016 | NC **15/20**
Remarquablement bien fait : nez de caractère, confiture de cassis et de mûre, pierre-à-fusil, boisé vanillé, bouche exprimant la même palette aromatique, veloutée, fraîche, équilibrée et pleine de charme.

CHÂTEAU DU BOIS CHANTANT
Crus et Domaines de France - Route de Balizac
33720 Landiras
Tél. 05 57 98 07 20 • Fax : 05 56 62 45 38
info@crusetdomainesdefrance.com

Bordeaux Supérieur 2010
Rouge | 2013 à 2017 | NC **14,5/20**
Dimension séduisante et harmonieuse avec un fruité franc, une bonne allure générale.

CHÂTEAU BOIS PERTUIS
Crus et Domaines de France - Route de Balizac
33720 Landiras
Tél. 05 57 98 07 20 • Fax : 05 56 62 45 38
info@crusetdomainesdefrance.com

Bordeaux 2011
Rouge | 2013 à 2017 | NC **15/20**
Gras, riche, ample, mur et dense, excellent fruit. Bon volume équilibré.

CHÂTEAU DE BONHOSTE
33420 Saint-Jean-de-Blaignac
Tél. 05 57 84 12 18 • Fax : 05 57 84 15 36
contact@chateaudebonhoste.com
www.chateaudebonhoste.com
Visite : Tous les jours de 9h à 18h.
Avec cinquante hectares de belles vignes de bonne exposition, sur un terroir argilo-calcaire, le Château de Bonhoste fait partie des belles propriétés régulières de l'appellation. On apprécie le raffinement extrême de ses vins, axés sur le fruit et la fraîcheur.

Bordeaux rosé 2012
Rosé | 2013 à 2014 | 5,30 € **14/20**
Un joli rosé puissant, au fruit mûr et épanoui, framboise, pêche blanche, note florale, bouche chaleureuse et équilibrée par une bonne vivacité.

Bordeaux Supérieur Prestige 2010
Rouge | 2013 à 2017 | 9,40 € **15/20**
Dans la droite lignée du 2009 : nez d'un raffinement extrême, fruité mûr, fleurs suaves et épices douces, bouche bien tramée, harmonieuse, aromatique et d'un parfait équilibre sur la fraîcheur.

CHÂTEAU BONNET

33420 Grézillac
Tél. 05 57 25 58 58 • Fax : 05 57 74 98 59
andrelurton@andrelurton.com • www.andrelurton.com

Véritable légende vivante du Bordelais, André Lurton est toujours aussi étonnant de vitalité et d'innovation, d'autant plus que son fils Jacques l'a désormais rejoint. Aussi à l'aise dans les grandes que dans les petites appellations de ses nombreux domaines, il demeure viscéralement attaché au Château Bonnet, une magnifique propriété de 270 hectares dans l'Entre-Deux-Mers, en blanc, rosé et rouge.

Bordeaux Réserve 2011
Rouge | 2013 à 2017 | 8,75 € **14/20**
Belle constitution pour ce bordeaux au nez harmonieusement fruité et boisé, à la bouche franche, charnue, avec un beau grain de tannin et une longue finale équilibrée.

Bordeaux Réserve 2011
Blanc | 2013 à 2015 | 8,40 € **15/20**
Parfaitement harmonieux, il propose un nez mûr, richement fruité et délicatement boisé, une bouche charnue, très aromatique, vigoureuse, à la longue finale fraîche.

Bordeaux rosé 2012
Rosé | 2013 à 2014 | 6,50 € **14,5/20**
Dans le style de la maison, raffiné, avec un fruit particulièrement expressif et puissant, une bouche généreuse et équilibrée par une très grande vivacité.

Bordeaux Tour de Bonnet 2010
Rouge | 2013 à 2016 | 7 € **15/20**
Grande réussite ! Arômes de fruits rouges et noirs très mûrs, notes épicées et minérales, que l'on retrouve dans une bouche dense, dotée de tannins soyeux et d'un bel équilibre. Harmonieux.

Entre-Deux-Mers 2012
Blanc | 2013 à 2014 | 6,80 € **15/20**
Parfaitement réussi, il montre un nez plein de charme, au fruit mûr et aux notes épicées, une bouche ample, ronde, de belle tenue et très fraîche.

BOUEY

1, rue de la Commanderie-des-Templiers • 33440 Ambarès
Tél. 05 56 77 50 71 • Fax : 05 56 77 58 77
contact@maisonbouey.fr • www.maisonbouey.fr

Médoc Château Lestruelle 2010
Rouge | 2014 à 2018 | 9,20 € **15/20**
Bon équilibre, dans la souplesse et la fraîcheur. Des tannins bien dessinés et un fruit expressif, sans lourdeur.

Médoc Jardin de Lestruelle 2010
Rouge | 2014 à 2020 | 11,95 € **16/20**
Très belle dimension, harmonieuse et profonde, tannin ferme sans rusticité, fruit précis, longueur charpentée, fraîcheur en finale.

Médoc Maison blanche 2010
Rouge | 2015 à 2018 | 9,20 € **15/20**
Vin ambitieux, structuré, profond, très fruit noir, boisé présent mais intégré, intense, un potentiel que l'on peut attendre encore deux à trois ans.

CHÂTEAU DE BOUILLEROT

8, Lacombe • 33190 Gironde-sur-Dropt
Tél. 05 56 71 46 04 • Fax : 08 11 38 21 94
info@bouillerot.com • www.bouillerot.com
Visite : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h

Côtes de Bordeaux Saint-Macaire Le Palais d'Or 2010
Blanc Liquoreux | 2017 à 2023 | 9,50 € **13,5/20**
Bouche équilibrée avec du raisin rôti, du fruit de sémillon, vendange riche avec une jolie acidité.

CHÂTEAU BRULESÉCAILLE

29, route des Châteaux • 33710 Tauriac
Tél. 05 57 68 40 31 • Fax : 05 57 68 21 27
cht.brulesecaille@orange.fr • www.brulesecaille.com
Visite : Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le samedi sur rendez-vous.

Jacques Rodet, vigneron discret qui, depuis 1974, est à la tête d'une propriété familiale où il vinifie avec son épouse Martine des côtes-de-bourg sans concessions, authentiques et d'une sincérité désarmante. La recherche de l'équilibre les éloigne des modes excessives et font de leurs vins des compagnons incontournables de la table.

Côtes de Bourg 2010
Rouge | 2018 à 2023 | 10 € **14,5/20**
Plus généreux que le 2009, gourmand, bonne sève, dans un style classique mais épanoui.

CHÂTEAU BUJAN

33710 Gauriac
Tél. 05 57 64 86 56 • Fax : 05 57 64 93 96
pmeli@alienor.fr • www.chateau-bujan.com
Visite : Sur rendez-vous

Côtes de Bourg 2010
Rouge | 2015 à 2019 | 8 € **13,5/20**
Agréable et charmeur avec ses tannins bien mûrs et sans dureté, à boire sur le fruit.

CHÂTEAU DE CAMARSAC

33750 Camarsac
Tél. 05 56 52 53 53
contact@thierrylurton.com • www.thierrylurton.com
Visite : De novembre à mars, du lundi au vendredi de 10h00 à 18h00
puis de avril à octobre, du mardi au samedi de 10h00 à 18h00.

Superbe bâtisse datant du XIIe siècle, connue comme l'un des châteaux du Prince Noir, maintenant propriété de Thierry Lurton. Celui-ci s'amuse véritablement avec la diversité de son terroir, et plutôt que de raisonner en premier vin et second vin, préfère créer plusieurs cuvées, chacune exprimant parfaitement sa combinaison cépage-terroir. Les vins ont comme dénominateur commun leur texture charnue et leur charme.

Bordeaux 2011
Rouge | 2013 à 2016 | 5 € **14/20**
Nez fruité, agrémenté de notes florales et minérales, bouche charnue, aromatique, vigoureuse et équilibrée.

Bordeaux Supérieur cuvée Prestige 2010
Rouge | 2013 à 2018 | 14 € **14,5/20**
Une cuvée prestige au bon potentiel : le nez offre un fruit mûr et un boisé subtil, la bouche est chaleureuse, avec une trame tannique fondante et une vivacité équilibrante en finale.

Bordeaux Supérieur Sélection Vieilles Vignes 2010
Rouge | 2013 à 2016 | 8 € **15/20**
Beaucoup de naturel dans ce vin au nez vraiment raffiné et plein de caractère, intensément fruité, à la bouche franche, savoureuse, fraîche et équilibrée.

CHÂTEAU CAP DE FAUGÈRES

Château de Faugères • 33330 Saint-Etienne de Lisse-Saint Emilion
Tél. 05 57 40 34 99 • Fax : 05 57 40 36 14
info@vignobles-silvio-denz.com

Castillon Côtes de Bordeaux 2010
Rouge | 2017 à 2024 | 18 € **14,5/20**
Du fruit parfaitement mûr, presque sucré, grande profondeur, dense, riche avec des tannins crémeux, longue persistance aromatique. Très charmeur.

CHÂTEAU DE CHAINCHON

33350 Castillon-la-Bataille
Tél. 05 57 40 14 78 • Fax : 05 57 40 25 45
chainchon@wanadoo.fr
www.chateau-chainchon.com
Visite : Du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h.

Castillon Côtes de Bordeaux Le Prestige 2010
Rouge | 2017 à 2025 | 7,50 € **14/20**
Nez toasté, la haute maturité s'exprime par une opulence aromatique sur le fruit et une structure souriante, riche et ample, même si l'alcool se montre un peu trop gênant en finale.

Castillon Côtes de Bordeaux Valmy Dubourdieu Lange 2010
Rouge | 2021 à 2028 | 11 € **14,5/20**
Nez marqué par du chêne neuf, beaucoup de sève avec des tannins encore un peu raides mais enrobés de fruit. Un castillon costaud mais sincère. Le boisé doit encore se fondre.

CHÂTEAU CHAMP DES TREILLES

Pibran • 33250 Pauillac
Tél. 05 56 59 15 88 • Fax : 05 56 59 15 88
champdestreilles@wanadoo.fr
www.champdestreilles.com
Visite : Sur rendez-vous.

Jean-Michel Comme, impeccable maître de chai du Château Pontet-Canet à Pauillac, possède avec son épouse Corinne ce petit cru, situé quasiment à l'autre extrémité du département. Tous deux l'exploitent comme un jardin, s'évertuant à y réaliser, avec beaucoup de doigté, toute la gamme des vins de Bordeaux ou presque, c'est-à-dire des rouges, des blancs secs et des liquoreux. Très droits et purs, ces vins brillent par leur franchise et leur grand équilibre de constitution.

Sainte-Foy-Bordeaux Grand Vin 2011
Rouge | 2016 à 2022 | 12 € **15/20**
Excellent vin au nez de poivre et de fruits noirs, très respectueux du raisin et du terroir, extraction habile des tannins, structure droite et équilibrée, il montre du caractère et de la gourmandise.

Sainte-Foy-Bordeaux Petit Champ 2011
Rouge | 2014 à 2020 | 8 € **14/20**
Netteté aromatique, corps maîtrisé, sans excès, simple, bien vinifié, très agréable.

Sainte-Foy-Bordeaux Vin Passion 2012
Blanc | 2014 à 2019 | 8 € **15,5/20**
On aime son caractère affirmé et la complexité de ses arômes, la bouche est souple avec une touche chaleureuse mais rafraîchissante et finement équilibrée.

CORDIER MESTRÉZAT GRANDS CRUS
109, rue Achard - La Croix Bacalan B.P. 154
33042 Bordeaux
Tél. 05 56 11 29 00 • Fax : 05 56 11 29 01
contact@cordier-wines.com
www.cordier-wines.com
L'union de deux maisons bordelaises centenaires, Cordier et Mestrezat, nous donne de par leur activité de négoce des vins au goût du jour, élaborés par Olivier Leblans, œnologue talentueux qui a fait ses armes chez Lafite-Rothschild avant de vinifier en Australie et en Nouvelle-Zélande. Cordier est sans conteste aujourd'hui l'une des maisons de négoce bordelaises les plus dynamiques. Collection-Privée ou Labottière-Réserve sont hautement fréquentables.

Bordeaux Labottière Réserve 2012
Blanc | 2013 à 2014 | 6,90 € **14,5/20**
Une très jolie cuvée, charmeuse et équilibrée, avec un nez complexe et épanoui, une bouche charnue et parfaitement vive en finale.

Bordeaux Labottière Réserve 2011
Rouge | 2013 à 2015 | 6,90 € **14,5/20**
On aime le fruit particulièrement raffiné et mûr, le boisé subtil, la grande minéralité que l'on retrouve dans une bouche veloutée, fraîche et très équilibrée.

Bordeaux Prestige de Cordier 2011
Rouge | 2013 à 2015 | 6,90 € **14/20**
Jolis arômes de fruits mûrs, fleurs suaves et boisé réglissé, bouche ample, franche, bien structurée et longue.

Bordeaux rosé Collection Privée 2012
Rosé | 2013 à 2014 | 3,90 € **14,5/20**
Délicatement fruité, floral et anisé, ce joli rosé montre une bouche ronde, fondante et délicieusement équilibrée sur la fraîcheur.

CHÂTEAU CÔTE MONTPEZAT
8, Brousse - B.P. 42 • 33350 Belvès-de-Castillon
Tél. 05 57 56 05 55 • Fax : 05 57 56 05 56
bessineau@cote-montpezat.com
www.cote-montpezat.com
Visite : Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h. Samedi et dimanche sur rendez-vous.

Castillon Côtes de Bordeaux cuvée Compostelle 2010
Rouge | 2015 à 2020 | 12,90 € **14/20**
Cet ancien relais de poste était une étape sur le chemin de Compostelle. Avec ses 29 hectares de vignes, dont un tiers sur les meilleurs terroirs d'un plateau calcaire, son propriétaire Dominique Bessineau propose un castillon très exotique, sur les épices, à la texture souple et enveloppante, déjà prêt à boire, agréable.

DOMAINE DE COURTEILLAC
33350 Ruch
Tél. 05 57 83 18 18 • Fax : 05 57 83 18 20
info-dma@wanadoo.fr
www.domainedecourteillac.com
Visite : Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Sur rendez-vous.
Situés à Ruch, près de Castillon-la-Bataille, ces 28 hectares sont plantés à 70 % de merlot, 20 % de cabernet-sauvignon et 10 % de cabernet franc. Dominique Méneret produit un superbe rouge, très classique, et depuis peu un délicieux rosé. De la même veine, son autre propriété, le Château de Brondeau, présente elle un encépagement 100 % merlot. Ce sont deux valeurs sûres des «grands petits bordeaux».

Bordeaux rosé Le Rosé de Courteillac 2012
Rosé | 2013 à 2014 | 5,75 € **14,5/20**
Superbe rosé de repas, fondant, savoureux, extrêmement fruité et doté d'une finale tonique, rafraîchissante et énergique.

Bordeaux Supérieur 2011
Rouge | 2013 à 2016 | 9 € **14,5/20**
Raffiné, il exprime un beau fruit et d'élégantes notes florales, un beau grain en bouche, de la longueur et un parfait équilibre sur la fraîcheur.

Bordeaux Supérieur Château de Brondeau 2010
Rouge | 2013 à 2016 | 7,60 € **15,5/20**
Un fruit riche, mûr et expressif, des nuances de café et réglissées, une bouche très chaleureuse,

dense, avec des tannins crémeux et une bienheureuse vivacité équilibrante en finale.

CHÂTEAU DU CROS

94, route Saint-Macaire • 33410 Loupiac
Tél. 05 56 62 99 31 • Fax : 05 56 62 12 59
contact@chateauducros.com chateauducros@chateauducros.fr • www.chateauducros.com
Visite : Du lundi au vendredi, de 8h à 12h et de 13h30 à 18h (17h le vendredi) . Le week-end sur rendez-vous; ouvert le samedi après-midi en juillet et août de 13h30 à 18h30, le dimanche sur rendez-vous uniquement.

Ce domaine dont l'histoire commence avec Richard Cœur de Lion, il y a plus de 800 ans, est tenu par la famille Boyer depuis quatre générations. Il produit des vins dans les trois appellations : Bordeaux, Graves et Loupiac, son lieu d'implantation.

Loupiac Fleur du Cros 2009

Blanc liquoreux | 2017 à 2022 | 9,20 € **14/20**

Ce domaine dont l'histoire commence avec Richard Cœur de Lion, il y a plus de 800 ans, est tenu par la famille Boyer depuis quatre générations. Il produit des vins dans les trois appellations : Bordeaux, Graves et Loupiac, son lieu d'implantation. Bouche agréable, bel arôme d'agrumes et d'orange, peu de rôti mais finesse et fraîcheur en finale.

CHÂTEAU DAUPHINÉ-RONDILLON

33410 Loupiac
Tél. 05 56 62 61 75 • Fax : 05 56 62 63 73
contact@vignoblesdarriet.fr
www.vignoblesdarriet.fr
Visite : Du lundi au vendredi, de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Le week-end sur rendez-vous.

Jean-Christophe et Sandrine Darriet, frère et sœur, ont repris le domaine familial en 1997. Sous le conseil de leur second frère Philippe Darriet, consultant en vins et enseignant-chercheur à la Faculté d'Œnologie de Bordeaux II, ils affirment chaque année de plus en plus leur style. Leur travail sur le terroir et dans le chai se ressent désormais dans les vins, qui ont gagné en profondeur et en pureté.

Cadillac Côtes de Bordeaux Château Les Tourelles 2010

Rouge | 2017 à 2022 | 12 € **14/20**

Un cadillac classique et bien fait, avec des tannins charpentés, un élevage soigné, c'est un vin honnête et sans artifices.

Loupiac cuvée d'Or 2009

Blanc liquoreux | 2018 à 2023 | 22 € **14/20**

Un vin issu de vieilles vignes et élevé en barrique, jolies notes de confit, gras, riche, une amertume agréable en finale.

VIGNOBLES DESPAGNE

Le Touyre • 33420 Naujan-et-Postiac
Tél. 05 57 84 55 08 • Fax : 05 57 84 57 31
contact@despagne.fr • www.despagne.fr
Visite : Sur rendez-vous.

La famille Despagne dispose de cinq propriétés et de 300 hectares de vignes, plantées des cépages traditionnels bordelais. Le sérieux, l'inventivité et la compétence des Despagne font que tous leurs vins, et notamment ceux de leurs propriétés phares, Tour de Mirambeau et Rauzan Despagne, pourraient servir de modèle à bien des bordeaux : toujours flatteurs mais jamais loin du classicisme bordelais.

Bordeaux Château Rauzan Despagne 2012

Blanc | 2013 à 2015 | NC **14,5/20**

Un blanc opulent sans toutefois une once de déséquilibre : arômes puissamment fruités et minéraux, bouche chaleureuse, grasse, longue et vive.

Bordeaux Château Rauzan Despagne 2011

Rouge | 2013 à 2016 | NC **15,5/20**

Expressif, parfaitement équilibré et tout dans la justesse du fruit, avec un toucher de bouche magnifique et une belle fraîcheur.

Bordeaux Château Tour de Mirambeau 2012

Blanc | 2013 à 2014 | NC **14,5/20**

Élégant, superbement fruité avec des touches de résineux, belle texture, arômes persistants et excellente vivacité.

Bordeaux Château Tour de Mirambeau Passion 2011

Blanc | 2013 à 2014 | NC **14,5/20**

Pour les amateurs de blancs riches et puissants, celui-ci présente un fruit bien mûr, de délicates notes de café vert et grillé, une bouche chaleureuse, soutenue et équilibrée par une bonne vivacité.

Bordeaux Château Tour de Mirambeau Réserve 2012

Rosé | 2013 à 2014 | NC **15/20**

Le fruit, éclatant, est d'une pureté superbe, les notes florales élégantes, la bouche ample, dense,